I FUNGHI MANGERECCI E VELENOSI

DELL' EUROPA MEDIA

CON SPECIALE RIGUARDO

A QUELLI CHE CRESCONO NEL TRENTINO
E NELL' ALTA ITALIA

PER CURA

DELL' AB. G. BRESADOLA

CON 112 TAVOLE CROMOLITOGRAFICHE E 1 FOTOTIPIA

ULRICO HOEPLI

EDITORE LIBRAIO DELLA R. CASA

MILANO

1899.

All' Illustrissimo Signor Barone

Massimiliano de Mersi

Presidente della Sezione di Trento del Consiglio provinciale d'agricoltura ecc. ecc.

Illustrissimo Signor Barone!

A Lei, illustrissimo Signor Barone, che mi eccitò a pubblicare i ***Funghi mangerecci e velenosi*** *con speciale riguardo al nostro Trentino e ne promosse, a vantaggio del nostro popolo, la stampa a mezzo della Sezione di Trento del Consiglio provinciale d'Agricoltura, di cui è degnissimo ed attivissimo Preside, presento quest'edizione separata degli stessi, che esce ora riveduta e disposta in ordine sistematico, e La prego di accettarla benevolmente in segno di ossequio e di riconoscenza.*

Di V. S. ill.ma

Trento, *marzo 1899.*

devotissimo

Giacomo Bresadola

Indice delle materie.

Prospetto sistematico

delle specie di Funghi descritte in quest'opera.

FUNGACEE Linn. (FUNGHI).

Piante parassite o saprofite, cellulari, da una a più cellule, prive di clorofilla, composte di una parte vegetativa (plasmodio o micelio) e d'una parte fruttifera (ricettacolo); organi della fecondazione (sessuali) noti soltanto in qualche gruppo. [1])

Coorte I. — EUMICETEE.

Funghi con micelio, cioè generati dalle spore, le quali producono dei filamenti a cellule allungate (micelio), dal cui accrescimento ed intreccio si forma il ricettacolo.

Classe I. — **Basidiomicetee** De Bary.

Funghi con imenio costituito da cellule cilindriche, clavate, obovate o globose, dette emibasidii o basidii, colla produzione delle spore sempre esterna; basidii continui o settati traversalmente o verticalmente, portanti all'apice o ai setti un numero vario (all'apice generalmente 4, ai setti uno per setto) di tubetti aghiformi, detti sterimmi, più o meno lunghi, talora anche puntiformi, alla sommità dei quali si formano le spore.

Ordine I. — **Imenomicetee Fr.**

Funghi carnosi, membranacei, coriacei, sugherosi, legnosi o gelatinosi, per lo più grandi e terrestri, coll'imenio esterno, di forma

[1]) Per l'intelligenza dei termini *tecnici* veggasi **Parte generale**, pag. 7-11.

varia, lamellosa, tubulosa, aculeata o a superficie liscia, costituito da basidii generanti all' apice o ai lati mediante i sterimmi da 2-8, generalmente 4 spore; spore di varia forma e colore, continue o rarissimamente settate.

Famiglia I. — **Agaricacee** Fr.

Funghi carnosi, carnoso tenaci, membranacei o coriacei, forniti di cappello e gambo o raramente privi di quest' ultimo, con imenio infero, formato da lamelle distese a forme di raggio dal gambo verso il margine del cappello; lamelle costituite da un tessuto a cellule allungate (ife), ai cui lati si sviluppano i basidii, per lo più a 4 sterimmi, in direzione perpendicolare allo stesso.

Serie I. — **Leucospore.** — Spore bianche o pallide, di varia forma, ellittiche, ovate, cilindriche, più raramente globose o angolate, liscie o ad episporio granuloso, tubercolato o aculeato.

Genere I. **Amanita** Pers.

Genere II. **Lepiota** Fr.

Genere III. **Armillaria** Fr.

Genere IV. Tricholoma Fr.

Genere V. Clitocybe Fr.

Genere VI. Collybia Fr.

Genere VII. Pleurotus Fr.

Genere VIII. Hygrophorus Fr.

Genere IX. Lactarius Fr.

Genere X. Russula Pers.

Genere XI. Cantharellus Adans.

Genere XII. Craterellus Fr.

Genere XIII. Marasmius Fr.

Serie II. — **Rodospore.** — Spore rosee o roseo-ferruginee, ellittiche, fusoidee o per lo più poligonali, 4-6 angolate, liscie.

Genere XXI. **Gomphidius** Fr.

Famiglia II. — **Poliporacee** Fr.

Funghi carnosi, carnoso-tenaci, coriacei, sugherosi o legnosi, con imenio tubuloso, cioè formato da tubuli liberi o saldati insieme, le cui pareti interne sono tapezzate dallo strato dei basidii (per lo più a 4 sterimmi) e cistidii; pori (bocche dei tubuli) rotondi, sinuati, allungati o angolati; spore bianche o ocracee, di forma varia, ovata, cilindrica, a mandorla-allungata, globosa, liscie, raramente aculeate o granulose.

Genere XXII. **Boletus** Dill.

Genere XXIII. **Polyporus** Mich.

Famiglia III. — **Idnacee** Fr.

Funghi carnosi, carnoso-tenaci, coriacei o legnosi con imenio infero, formato da aculei, denti, tubercoli, creste o papille, tapezzati dai basidii eccettuate le punte; basidii a 4 sterimmi; spore bianche, gialliccie o ferrugineo-fosche, di forma variabile, nelle specie maggiori globoso-angolate con episporio granulato.

Genere XXIV. **Hydnum** Linn.

Famiglia IV. — **Clavariacee** Corda.

Funghi carnosi, carnoso-fibrosi o carnoso-coriacei, ramificati o clavati con imenio non distinto dal ricettacolo, disteso su tutta la superficie dei rami o soltanto da un lato degli stessi; basidii a 4 sterimmi; spore gialle o bianche, di varia forma, per lo più allungate, liscie, raramente ad episporio granuloso o aculeato.

Genere XXV. **Clavaria** Vaill.

Famiglia V. — **Tremellacee** Fr.

Funghi gelatinosi o cartilagineo-gelatinosi, di forma varia, composti di un tessuto di ife ramose, strette, con imenio esterno, in alcuni infero o laterale, nei più disteso su tutta la superficie; basidii varianti, clavati e all'apice bisterimmi, settati, coi sterimmi ai setti, o globoso-ovati, settati verticalmente a due sterimmi o a croce con quattro sterimmi, spore bianche o gialliccie, globose, cilindrico-curvate, continue o più raramente settate.

Genere XXVI. **Guepinia** Fr.

Ordine II. — **Gasteromicetee** Willd. em.

Funghi carnosi, carnoso-tenaci, membranacei o coriacei, terrestri, quasi sotterranei o più raramente lignicoli, di forma varia, con imenio interno, inchiuso nel peridio, costituito da basidii che generano all'apice le spore; spore globose, allungate, fusoidee, jaline o colorate, liscie, tubercolate o aculeate.

Famiglia VI. — **Licoperdacee** Ehrb. em.

Funghi terrestri o raramente quasi sotterranei, globosi o piriformi, sessili o stipitati, con peridio membranaceo o coriaceo, che si apre alle sommità con orificio regolare o lacerato; gleba carnoso-caseosa o fioccosa, poi polveracea; spore bianche o colorate, globose o ellittiche, liscie, granulose o echinulate.

Genere XXVII. **Lycoperdon** Tourn.

Famiglia VII. — **Imenogastracee** Vitt.

Funghi carnoso-tenaci o carnoso-coriacei, sotterranei ed a perfetto sviluppo scoperti nella parte superiore o anche intieramente, di forma tuberosa, con peridio o raramente senza, sempre chiuso quando è presente, con gleba carnoso-tenace o gelatinosa, fornita di cellule, le quali sono tappezzate dall'imenio, costituito dai basidii; spore bianche o gialliccie, globose, fusoidee o allungate, liscie o verrucose.

Genere XXVIII. **Rhizopogon** Fr.

Classe II. — **Ascomicetee** De Bary.

Funghi con imenio costituito da aschi (teche), cioè da cellule di varia forma, globosa, cilindracea, clavata ecc. generanti internamente le spore in numero vario (generalmente 8); spore di varia forma che germinano uscite dall'asco, il quale si apre alla sommità mediante poro o opercolo.

Ordine III. — **Discomicetee** Fr.

Funghi carnosi, carnoso-ceracei, carnoso-coriacei o membranacei, con ricettacolo di varia forma, a mitra, a clava, a cupola, stipitato o sessile; imenio a pieno sviluppo sempre esteriore costituito da uno strato di aschi cilindracei o clavati, contenenti generalmente 8 spore, raramente meno o più; spore di varia forma, jaline o colorate, continue o settate, liscie o aculeate o longitudinalmente rugoso-striate.

Famiglia VIII. — **Elvellacee** Schwartz.

Funghi carnosi o carnoso-ceracei, con ricettacolo verticale, mitrato (cappello), clavato o capitato e stipitato (gambo), con imenio esterno nella mitra, a superficie liscia, costituito da uno strato di aschi cilindracei, a 2-8 spore; spore bianche o ocracee, ellittiche, ellissoidee, fusoidee, o filiformi, continue o settate.

Genere XXIX. **Morchella** Dill.

Genere XXX. **Mitrophora** Lev.

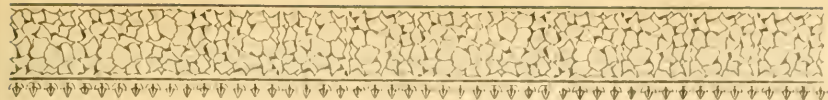
Genere XXXI. **Gyromitra** Fr.

Ordine IV. — **Tuberoidee** Vitt.

Funghi carnosi. carnoso-tenaci o coriacei, sottoterranei o quasi sotterranei, a ricettacolo globoso o tuberoso, con imenio interno costituito da asci di varia forma. 1-8 spori; spore continue, di varia forma e colore.

Famiglia IX. — **Tuberacee** Fr.

Funghi carnosi o carnoso-tenaci, con ricettacolo tubercoloso, sotterraneo o raramente scoperto alla sommità. internamente a gleba solida, percorsa da venature bianche o cellulosa, con imenio formato da aschi globosi, ellittici, cilindracei, allungati, 1-8 spori; spore bianche o ocraceo-fosche, globose, ellittiche, ovate o navicolari, liscie, aculeate o reticolate.

Genere XXXII. **Tuber** Mich.

L'uso dei funghi come cibo data da antichissimo tempo. I Greci e i Romani, come rileviamo dalle opere di Ateneo, Ippocrate, Teofrasto, Dioscoride, Plauto, Orazio, Ovidio, Celso, Apicio, Plinio ecc. consideravano i funghi come un alimento salubre e squisito; se ne servivano a preferenza come condimento delle loro vivande; ed Apicio, il più celebre gastronomo dell'Impero romano, nella sua opera *De re culinaria* dava i principali precetti sul modo con cui dovevano essere preparati.

La cognizione però che si aveva di questi esseri curiosi era soltanto empirica, e perciò non si sapeva sempre distinguere fra le specie buone e le dannose, per cui succedevano frequenti casi di avvelenamento, e la storia ne registra anche di celebri. Ippocrate ci narra l'avvelenamento per funghi della figlia di Pausania, il celebre spartano vincitore di Platea. Tacito e Svetonio commemorano la morte dell'imperatore Tiberio Claudio, causata da una pietanza di funghi, e Se-

neca quella di Enneo Sereno prefetto delle guardie dell'imperatore Nerone.

Cotesti dolorosi accidenti, che si moltiplicarono anche nei secoli posteriori, richiamarono l'attenzione dei naturalisti, i quali, specialmente nei due ultimi secoli, si diedero con amore allo studio di questa classe di piante onde togliere tali inconvenienti. E diffatto d'allora in poi furono pubblicate moltissime opere, specie nel nostro secolo, sui funghi mangerecci e venefici, ed ora si può dire che ogni nazione possiede dei lavori sotto questo aspetto abbastanza perfetti, che possono soddisfare a tutte le esigenze di chi desidera cibarsi di questo importante alimento vegetale.

Nella nostra favella però un'opera abbastanza generale e nel medesimo tempo breve e chiara, adattata alla intelligenza di ognuno, non la abbiamo; [1]) anche quella del d.r Carlo Vittadini [2]), che è certamente la migliore, è troppo speciale e scritta con soverchia prolissità da stancar pure chi voglia correre dietro ai più minuti dettagli. Laonde, avuto anche riguardo ai funghi che da noi crescono più copiosi che altrove per essere utilizzati, ho pensato bene di far cosa vantaggiosa col dare alla luce il presente lavoro, in cui vengono illustrate tutte le specie mangerecce che si possono raccogliere in abbondanza dovunque o in qualche località.

---

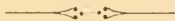
[1]) Durante la stampa del presente Trattato si pubblicò nei *Manuali Hoepli* un'opera con 43 tavole e incisioni del D.r Fr. CAVARA che è molto pregevole sì per il testo che per le illustrazioni.

[2]) *Descrizione dei funghi mangerecci più comuni dell' Italia ecc.* Milano, 1835.

I disegni illustrativi sono tratti dal vero colla più possibile esattezza, e nella compilazione del testo si procurò di congiungere la brevità alla chiarezza, onde ciascuno, senza troppo dilungarsi, possa conoscere facilmente le singole specie quando ne farà la raccolta. Aggiungo pure l'illustrazione delle specie più pericolose e più frequenti dei funghi velenosi per togliere, col confronto, qualsiasi confusione ed assicurarsi così dal pericolo di avvelenamento. Per la intelligenza dei termini necessari alla descrizione premetto alcuni cenni generali sui funghi, indicando inoltre alcune norme per la raccolta e la cucinatura dei medesimi.

Rendo poi pubbliche grazie alla chiar. signora baronessa Giulia Turco-Lazzari che gentilmente mi favorì dalla sua bellissima collezione d'acquarelli i disegni di parecchie specie che io non aveva avuto l'opportunità di dipingere. Quali sieno è indicato a pie' di ogni tavola.

Trento, nel novembre 1894.

SAC. G. BRESADOLA.

PARTE GENERALE.

NATURA E FORMA DEI FUNGHI.

I funghi costituiscono la classe più estesa e più importante del regno vegetale. Quantunque lo studio dei medesimi sia convenientemente sviluppato soltanto negli ultimi decennii, dopochè il perfezionamento del microscopio permise di esaminare i fungilli più minuti, detti perciò microscopici, pure il prof. P. A. Saccardo potè già dare nella sua ponderosa opera *Sylloge fungorum omnium* la diagnosi di 39663 specie; ed è da ritenere che quando ne sarà esplorato l'intiero campo supereranno le cento mila. Nell'economia della natura poi disimpegnano una parte oltre modo considerevole. Essi sono i principali agenti della fermentazione e della decomposizione dei corpi organici, riuscendo talora di suprema utilità e talora cagionando gravissimi danni, come all'agricoltura, dando origine alle malattie delle piante, e all'uomo producendo le più terribili ed insanabili infermità. — Essi riescono qualche vòlta di vantaggio alle arti, pel tessuto, pel colore ecc., e all'uomo per l'alimento sano, nutritivo, di buonissimo gusto e delicato che gli offrono. L'analisi chimica ha comprovato che, in vista della quantità considerevole di materie azotate che contengono, il loro valore nutritivo supera quello del pane, dei legumi, e si avvicina alla carne; e l'esperienza dimostrò che l'uomo potè nutrirsi convenientemente con soli funghi per mesi interi.

I funghi che servono di nutrimento sono i più grandi, conosciuti anche volgarmente col nome di funghi; di questi soltanto ci occuperemo. Essi appartengono per la maggior

parte al gruppo delle Imenomicetee (Agaricacee, Poliporacee, Idnacee, Clavariacee), piu raramente alle Gasteromicetee (Vescie), alle Discomicetee (Spugnole) e alle Tuberacee (Tartufi). — A qualunque di questi gruppi appartengano si possono considerare composti di due parti, cioè della parte vegetativa, che si nasconde sotto terra o nel corpo organico su cui il fungo vegeta, la quale si chiama *Micelio,* e della parte riproduttiva, che è visibile esteriormente, ad eccezione delle Tuberacee, e che costituisce il fungo propriamente detto, che si chiama il *Ricettacolo.*

Del Micelio.

I nostri buoni antenati favoleggiarono anche sopra l'origine dei funghi, come di tutte le cose naturali; ma ora ognuno che abbia un po' di coltura sa che i funghi hanno origine dal seme che essi stessi poi riproducono. Questo seme piccolissimo, da non potersi vedere che al microscopio sotto forte ingrandimento, si chiama con termine tecnico *spora.* Essa cade dal fungo sulla terra o sovra i corpi che servono a nutrirlo, come radici e tronchi di alberi, steli di erbe ecc., ed ivi, quando le condizioni atmosferiche sono favorevoli, germina e produce il *micelio,* il quale a completo sviluppo si presenta o sotto forma di una reticolazione di filamenti bianchi e bambagiosi che involgono la terra, o sotto forma di una membrana bianca che si introduce tra la corteccia degli alberi, o anche sotto forma di un corpo solido, rotondo, della grandezza d'un grano o di un tubero, vegetante sotto terra o sui vegetali in decomposizione. Il micelio presso i funghi equivale alle radici presso le altre piante; esso produce il *ricettacolo* o fungo propriamente detto.

Del Ricettacolo.

Dicesi ricettacolo quella parte del fungo che contiene gli organi della riproduzione. Esso varia significantemente nella forma.

Nelle Agaricacee (vedi Tav. I.) si genera dai filamenti del micelio sotto forma di gemma o sovente di novo (Tav. I, fig. 1) e crescendo a perfetto sviluppo presenta le seguenti parti: capello, lamelle, gambo, anello e volva.

Il *cappello* è la parte superiore del fungo; ha forma orbicolare disposta ad ombrello (Tav. I, fig. 3, *a*) ed è munito inferiormente di fogliette o lamine che lo vestono a guisa di raggi, le quali si chiamano *lamelle* (Tav. I, fig. 3-4 *b*). Queste costituiscono il così detto *Imenio* o membrana connente gli organi della riproduzione. Per poter osservare cotesti organi conviene fare dei tagli finissimi attraverso alle lamelle e sottoporli all'osservazione microscopica. Allora si scorge che la superficie d'ambidue i lati delle lamelle è formata da cellule claviformi verticali all'asse longitudinale, che si chiamano *basidii* (Tav. I, fig. 5). Essi contengono un succo granuloso detto *protoplasma*, che uscendo alla sommità dei basidii maturi per i tubetti *(sterimmi)* che si formano in cima agli stessi genera le spore (Tav. I, fig. 6) in numero eguale agli sterimmi, cioè una per sterimma. Il cappello si appoggia ad un sostegno verticale, che lo congiunge col luogo dove nasce e che si chiama *gambo* (Tav. I, fig. 3, *c*). Alla sommità del gambo si trova l'*anello* (Tav. I, fig, 3-4, *d*), specie d'invoglio parziale per proteggere gli organi della riproduzione, e che quando il fungo è maturo riesce d'ornamento al gambo. Alla base del gambo poi si trova la *volva* (Tav. I, fig. 3-4 *e*) che è l'invoglio generale e che serve a difendere il fungo nel primo sviluppo. Crescendo poi il fungo rompe la volva, rimanendo essa in parte aderente al cappello sotto forma di verruche o brandelli (Tav. V, VI, VII ecc.) e in parte investendo la base del gambo in forma di sacco col margine lacerato o regolarmente disposto a lobi (Tav. I, fig. 3, *e*). — Nella maggior parte dei funghi però tanto l'anello che la volva sono assai tenui e spariscono affatto appena incominciano a svilupparsi le parti del ricettacolo, e perciò si dicono essere senza anello e senza volva.

Le **Poliporacee** e le **Idnacee** hanno il medesimo sviluppo e la medesima forma di ricettacolo delle Agaricacee, manca però quasi sempre la volva, e l'anello si trova soltanto in qualche specie. Differiscono però nell'imenio, che nelle Poliporacee è formato da tubetti saldati insieme, formanti alla estremità inferiore una superficie porosa (Tav. LXXXV, fig. *c*), e nelle Idnacee è costituito da aculei che coprono la parte inferiore del cappello (Tav. XCIX). Gli organi della riproduzione, cioè i basidii e le spore, si formano nella cavità dei tubi e alla superficie degli aculei.

Le **Clavariacee** hanno un ricettacolo affatto diverso (Tav. C-CII). Non vi è cappello, ma soltanto una specie di gambo che si chiama *tronco*, dal quale si sviluppano dei rami cilindrici o compressi che si biforcano una o più volte e danno al fungo l'aspetto d'un cespuglio in miniatura. Tutta la superficie dei rami è coperta dalla membrana imenifera, che porta gli organi della fruttificazione identici ai già indicati.

Le **Vescie** (Gasteromicetee) hanno il ricettacolo globoso o ovato, che si chiama *utero*, il quale è raramente fornito di gambo (Tav. CX-CXI). L'utero è esteriormente coperto da una o due membrane che si chiamano *peridio*, il quale racchiude una sostanza bianca, compatta, detta la *gleba*, che nel fungo maturo diventa gialla o verdastra e si riduce in polvere. Gli organi della riproduzione, eguali a quelli delle Imenomicetee, stanno nella gleba, e la polvere interna è tutta formata dalle spore mature.

Le **Spugnole** (Discomicetee) hanno pure un ricettacolo speciale che si chiama *mitra*, costituito da una specie di cappello ovato o piramidale tutto coperto da fossette o alveoli, nei quali si trovano gli organi della riproduzione (Tav. CIV-CVIII). In questa classe di funghi le spore non si generano all'apice, ma nell'interno delle cellule claviformi, le quali sono generalmente più allungate che presso le Imenomicetae e si distinguono col nome di *teche* o *aschi*. In ogni teca si trovano generalmente otto spore (Tav. CVI, fig. c).

Quando la spora è matura esce dalle teche che si aprono alla sommità per uno opercolo.

I **Tartufi** (Tuberacee) hanno il ricettacolo della forma d'un *tubero* (Tav. CXII), che nasce e si sviluppa sotto terra. La sostanza interna è carnosa, costituita da una polpa compatta percorsa da venature di diverso colore. La superficie è composta da una pellicula per lo più bitorzolata o anche liscia, che racchiude la polpa. Gli organi della riproduzione stanno nell'interno, e sono simili a quelli delle Spugnole, cioè le spore si generano nelle teche (Tav. CXII, fig. II c).

Norme per la raccolta, preparazione e conservazione dei funghi.

I mezzi empirici che si usano generalmente per distinguere i funghi buoni dai cattivi non valgono a nulla, come p. es. il prezzemolo, il cucchiaio d'argento ecc., o non sono sempre sicuri. Così il sapore amaro, piperato, acre, il cambiamento di colore della carne del fungo al taglio, per giudicare il fungo venefico; o viceversa il sapore dolce, l'odore grato di farina fresca o di frutta, il colore bianco, immutabile, per ritenere il fungo mangereccio. Sonvi dei funghi velenosi che hanno buon odore e sapore, a cagion d'esempio il Moscario, e funghi mangerecci con sapore acre e piperato, come il Lapacendro (fungo del Pin, del sangue) ecc. Conviene dunque conoscere bene le specie basati sui caratteri che vengono esposti per ogni fungo, e scegliere soltanto quegli individui, sui quali non si ha alcun dubbio, dietro le seguenti precauzioni:

1. I funghi si devono raccogliere sempre a tempo asciutto e dopo scomparsa la rugiada, specialmente se si vogliono disseccare e conservare per l'inverno. A tempo umido o subito dopo la pioggia sono viscosi, acquosi, insipidi, meno nutrienti, e perciò meno digeribili. Non sono da raccogliere che individui giovani o non ancora intieramente sviluppati. Quando il fungo è vecchio diventa sempre pericoloso pel

motivo che la carne si fa molle ed incomincia a putrefarsi, ed allora si sviluppano i veleni che si riscontrano nelle sostanze in decomposizione e che si conoscono sotto il nome di formazioni tomainiche. Anche gli individui corrosi dagli insetti sono da rigettare. Non si devono strappare dalla terra, ma tagliare il gambo alla base, altrimenti la terra penètra nelle lamelle o nei pori ecc., ed è sempre difficile purgarli completamente.

2. Nella preparazione ad uso di cucina alle qualità viscose o squamose si devono levare la pelle e le squame del cappello; se hanno le lamelle o i tubi troppo sviluppati si tagliano via; inoltre a quelli che hanno il gambo tenace esso deve togliersi, come pure l'anello e la volva. Tutte queste parti, benchè innocue, siccome sono membranacee, diminuiscono il gusto dei funghi e li rendono meno digeribili. In regola generale si deve ritenere soltanto la parte carnosa del fungo per uso culinario.

3. Per la conservazione i funghi preparati come al n. 2 si tagliano a pezzetti, si distendono sopra delle assi o dei graticci, e si espongono in luogo asciutto all'aria fino a che sono perfettamente disseccati, indi si pongono in sacchetti ermeticamente chiusi e si appendono in luoghi asciutti ed arieggiati. In questa maniera si conservano anche per un anno. Avanti di cuocerli devono essere posti per alcune ore nell'acqua tiepida.

Se i funghi vengono usati come semplice condimento allora appena disseccati si pestano in un mortaio e si riducono in polvere. Si pone la polvere in vasi ben otturati e si usa specialmente a profumare le salse. Anche i cibi trattati con questa polvere prendono un gusto speciale e molto delicato.

Cucinatura dei funghi.

Molti funghi si possono mangiare anche crudi, come sarebbe il Prataiuolo, la Mazza di Tamburo, le Di-

tole (Ciatte d'orso), il Porcino (Brisa), il Poliporo ovino, il Poliporo confluente ecc. I boscaiuoli della Selva nera, a stagione favorevole, si cibano quasi esclusivamente di funghi crudi, che mangiano col pane e raramente condiscono con un po' d'olio e di pepe.

La maggior parte però dei funghi devono essere cotti per potersene cibare. In generale non si devono lasciar cuocere lungamente. Per le specie più tenere, come l'Uovolo, l'Amanita vaginata, l'Amanita solitaria, il Prugnolo ecc. è più che sufficiente una mezz'ora; per le specie che si preparano disfritte, come le Vescie, l'Amanita vaginata ecc. bastano dieci minuti o un quarto d'ora; per le specie poi più tenaci occorre un'ora circa.

Diverse sono le maniere di cucinare i funghi; ne accennerò solamente qualcheduna delle più pratiche ed economiche, rimandando per più estese notizie ai libri di cucina.

1. La più semplice e comune maniera si è di prepararli ad uso intingolo. Tagliati i funghi a pezzetti e ben lavati si pongono nella casseruola a freddo con metà olio d'ulivo e metà burro, prezzemolo, aglio o cipolla, pepe e sale, e si lasciano bollire finchè sia svaporata l'acqua che essi formano e rimanga il solo condimento, indi se non sono ancora cotti vi si aggiunge di frequente un po' d'acqua calda o meglio del brodo di carne, però poco alla volta in modo che i funghi rimangano sempre nel condimento; a cottura perfetta si unisce del formaggio grattuggiato e si servono.

2. Alla graticola. Si prende il cappello del fungo senza gambo, si dispone sulla graticola in modo che la parte concava rimanga rivolta all'in su, e vi si pone sopra un ripieno col gambo finamente triturato, prezzemolo, sale, pepe e olio. In breve tempo sono cotti. Col medesimo trattamento si possono cuocere, invece che sulla graticola, in uno stampo da torta.

3. A uso frittura. Si prende il cappello dei funghi più teneri, se è sottile, intiero, se molto carnoso tagliato a fette; le vescie si tagliano pure a fette traversali, indi si tingono i pezzi nell'uovo sbattuto, si ripiegano nella farina di frumento e si friggono. Bastano 10-15 minuti per la cottura. Devono essere serviti caldi, onde riescano gustosi.

4. Al pasticcio di maccheroni. Si preparano i funghi e si cuociono come al n.º 1, poi si uniscono ai maccheroni, si involgono nella sfogliata e si pongono nello stampo come si usa col solito pasticcio di maccheroni.

5. A uso bodino o torta. I funghi si tagliano fini, si fa loro perdere l'acqua naturale in una casseruola, indi si mescolano, proporzionatamente alla grandezza dello stampo, con pane bagnato nel latte, uova, sale, burro o lardo, e la pasta così formata si pone nello stampo di bodino o torta spalmato col burro.

PARTE SPECIALE.

Descrizione delle specie.

Amanita caesarea Scop. (L'ovolo)

I. IMENOMICETEE.

Famiglia delle Agaricacee.

Genere Amanita.

Funghi carnosi, nel primo sviluppo involti in un sacco membranaceo o squamoso-farinoso, detto *volva*, che nel fungo completo si squarcia e resta aderente alla base del gambo sotto forme di calza, per lo più all'apice libera e lobata; gambo quasi sempre con anello il cui tessuto è separato da quello del cappello, per cui facilmente si possono staccare uno dall'altro; lamelle libere o attenuato-appressate al gambo; spore *bianche* (jaline), liscie, globose, globoso-ellittiche o allungate.

AMANITA CAESAREA Scop. — Tavola 1.

Nome italiano: Uovolo, Uovolo buono. Nome volgare: Bragaldo rosso (Storo), Bolèt, Fongo ovo, Cocco bon (Italia). Nome francese: Oronge vrai. Nome tedesco: Kaiserling.

Nel primo sviluppo è inchiuso in una volva bianca e presenta l'aspetto di un uovo. Indi la volva si apre e il fungo s'innalza presentando un cappello convesso che poi si spiana, col margine striato, tinto d'un bel ranciato o rosso-ranciato; le lamelle sono spesse, color giallo-uovo, libere al gambo, cioè non aderenti allo stesso; il gambo è pieno internamente sul principio, poi diventa vuoto, tubuloso, color giallo come le lamelle, all'apice porta l'anello del

medesimo colore, striato esternamente; alla base del gambo si trova la volva di color bianco, col bordo lobato; la carne è bianca, con striscie gialle sotto l'epidermide, di odore e sapore gradevole; la spora è di forma ovale, di color bianco-vitreo, della dimensione di 10-12 × 6-7 μ., cioè lunga da 10 a 12 millesimi di millimetro e larga da 6 a 7; i basidii sono clavati, 40-45 × 8-10 μ., cioè lunghi 40 a 45 e larghi 8 a 10 millesimi di millimetro[1]).

Cresce nei boschi della zona della vite. Trento a Gocciadoro, Rovereto, Giudicarie, Val di Non, Verla, ecc.

È una delle specie *più squisite*. Era già nota ed apprezzata dai Greci e dai Romani. Si può facilmente distinguere da ogni altro; l'unica specie colla quale può confondersi sarebbe il Moscario quando ha perduto le verruche del cappello; però, anche in questo stato, è subito distinto se si osserva che quest'ultimo ha sempre le lamelle e il gambo bianchi, mentre l'Uovolo li ha sempre gialli.

Spiegazione delle figure: 1. Fungo giovane ancora inchiuso nella volva. 2. Il medesimo sezionato, dove si scorgono i rudimenti del cappello, delle lamelle e del gambo. 3. Fungo sviluppato. 4. Il medesimo sezionato per vedere la disposizione delle lamelle, la cavità del gambo ecc. 5. I basidii ingranditi 750 volte. 6. Le spore allo stesso ingrandimento.

Amanita ovoidea Bull. — Tav. II.

Nome italiano: Farinaceo. Nome Volgare: Farinon. Coch bianch, Oeuf bianch. Nome franc. Oronge blanche.

Si sviluppa come l'Uovolo. Ha cappello da emisferico spianato, bianco, con leggiera tinta nocciola o pagliarina, liscio

---

[1]) Giudicai opportuno di dare, per chi può far uso del microscopio, anche la dimensione degli organi della riproduzione, affinchè abbia sott'occhio tutti i dati specifici del fungo.

L'unità di misura è il millesimo di millimetro, e l'ingrandimento delle spore e dei basidi nelle tavole è di 750 diametri.

Amanita ovoidea Bull. (Farinaccio)

Bresadola dis.

Lit G. Zippel Trento

Tav. III

Amanita phalloides Fr. var. viridis (Bubbola verdognola

come pelle di guanto, col margine nel fungo giovane farinoso-frangiato; lamelle molto spesse, ventricose, cioè più larghe nel mezzo, libere dal gambo, bianche; gambo solido (pieno internamente), alla base radicato nella terra, tutto coperto da fiocchi farinosi che scompaiono nel fungo adulto; anello bianco, tomentoso-farinoso, fragile, che sparisce nel completo sviluppo; volva persistente, tenace, bianca, poi giallastra; carne bianca, di grato sapore ed odore; spora ovata, bianca, 9-10 ≈ 6-7 μ.; basidi clavati, 35-40 8-10 μ.

Nasce nelle boscaglie di collina sotto le quercie e i castagni. Io non l'ho ancora trovato nel Trentino; ma mi fu detto che si trova nel tenere di Arco e di Ala, dov'è conosciuto sotto il nome di Bragaldo, nome del resto che nel Trentino vien dato a qualunque sorta di fungo.

È specie *mangereccia* molto buona, ma meno pregiata dell'Uovolo.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo giovane inchiuso nella volva. *b* Fungo sviluppato. *c* Sezione verticale del medesimo *d* Basidi. *e* Spore.

Amanita phalloides Fr. — Tav. III.

Ital. Tignosa verdognola. Franc. Oronge verte. Ted. Gründlicher Knollenblätterschwamm.

Ha cappello da prima obovato, indi campanulato, poi spianato, a tempo umido un po' viscido, a tempo secco sericeo-lucente, di color bianco-citrino o verdognolo o anche grigio-olivastro; lamelle spesse, bianche, verso il gambo rotondate ed appressate allo stesso; gambo internamente da prima pieno, poi con cavità, attenuato verso la sommità, coperto da piccoli fiocchi che presto cadono rimanendo liscio, di colore biancastro; anello membranaceo, bianco-giallognolo, esternamente striato; volva membranacea, bianca, persistente, a margine lobato; carne bianca, nel fungo giovane senza odore, ma nel fungo adulto d'un odore forte, nauseante,

quasi cadaverico; basidi clavati, 35-40 × 7-10 μ.; spore ovato-sferiche, bianche, 8-9 × 7-8 μ.

Nasce nei boschetti a foglia di collina in estate e autunno, dovunque.

È uno dei funghi *più velenosi;* anzi si giudica il più pericoloso di tutti; nè si conosce finora rimedio efficace contro la natura particolare del veleno che contiene, il quale è conosciuto sotto il nome di *Fallina.* Anche nel fungo disseccato ne sarebbe contenuto l' 1 %. Fu esperimentato sopra cani e gatti che questo veleno produce la morte facendone delle iniezioni sottocutanee a ragione di mezzo milligramma per chilogramma d'animale. È quindi della massima importanza di ben conoscerlo, onde evitare le conseguenze funeste che derivano dal cibarsene. La maggior parte dei casi di avvelenamento seguiti da morte, dei quali si ha potuto constatare la causa, provenivano da questa Amanita.

Spiegazione delle figure: *a-b.* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Sezione verticale. *d* Basidi. *e* Spore.

Amanita verna Bull. — Tav. IV.

Ital. Tignosa di primavera. Franc. Oronge printanière. Ted. Weisser Knollenblätterschwamm.

Ha cappello da prima convesso, poi spianato e depresso nel mezzo, liscio, a tempo umido un po' viscoso, di color bianco candido con leggiera tinta paglia nel centro; lamelle spesse, bianche, libere al piede; gambo pure bianco, tutto coperto da fiocchetti cruscosi, che svaniscono al tatto o colla età, internamente cavo e nel vuoto qua e là otturato da fiocchi bambagiosi; anello pure bianco, apicale, membranaceo; volva libera alla sommità e lobata; carne bianca, molle, nel fungo giovane di nessun odore, poi nauseante e di sapore da prima dolcigno, indi acre; basidi clavati, 40-45 × 10-12 μ; spore globose, bianche, 7-10 μ. di diametro.

Nasce nei boschetti di collina, dovunque, ma raro.

Amanita mappa (Batsch)

È *venefico*, anzi una delle specie più pericolose. Anche essa può confondersi colla varietà bianca dell'Amanita vaginata, la quale però si distingue subito per la mancanza di anello.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Spore.

Amanita mappa Batsch. — Tav. V.

Ital. Tignosa pagliata. Franc. Oronge citrine. Ted. Citronengelber Knollenblätterschwamm.

Ha cappello da prima obovato, poi spianato e depresso nel mezzo, di color limone pallido, per lo più coperto dei rimansugli della volva sotto forma di verruche piramidali, fioccose, talora appuntite, di color giallo-rossastro; lamelle spesse, di color bianco, verso il gambo rotondato-appressate allo stesso; gambo tutto coperto da una pruina cruscosa che svanisce coll'età, bianco o con leggiera tinta citrina, terminante alla base in un tubero rotondo, spianato alla sommità e nel contorno screpolato longitudinalmente, di colore giallo-rossastro; anello grande, color giallo-canarino, sopra liscio, sotto tomentoso-bambagioso, col bordo frangiato; carne bianca, molle, nel fungo sviluppato di odore viroso nauseante; basidii clavato-capitati, 30-35 × 10 μ; spore globose, bianche, 8-9 μ. di diametro.

Nasce nelle selve di montagna, specialmente nei luoghi abbondanti di terra vegetale, e sulle ceppaglie intieramente marcite e ridotte quasi a *humus*.

È *venefico*, però molto meno pericoloso dell'Amanita phalloides e dell'Amanita verna, e gli avvelenamenti con questo fungo non ebbero mai esito letale se si usarono i debiti rimedii.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo intieramente sviluppato. *b* Sezione verticale. *c* Basidii. *d* Spore.

Amanita muscaria Linn. — Tav. VI.

Ital. Tignosa dorata, Moscario, Uovolo malefico rosso. Franc. Fausse Oronge. Ted. Fliegenschwamm.

Ha cappello da prima ovato, poi piano-convesso, leggermente viscoso, di colore rosso-ranciato, rosso-cinabro o scarlatto, tutto coperto da verruche di varia forma, bianche o con tinta citrino-palida; lamelle spesse, bianche, verso il gambo attenuate, attingenti lo stesso ad uncino; gambo bianco, coperto di piccolissimi fiocchi che poi svaniscono, pieno, diventante vuoto coll' età, alla base ovato-bulboso, con varie serie di squame circolari; anello bianco, bambagioso, liscio, dal lato interno bordato da un tomento giallo; carne bianca, sotto l' epidermide del cappello color giallo-uovo, di nessun odore o sapore speciale; basidii clavati, 40-50 $\times$ 10-12 μ.; cistidii fusoidei; spore ovato-sferiche, 10-12 $\times$ 8-9 μ.

Nasce copiosissimo in autunno, specialmente nelle selve di conifere, in tutto il Trentino. Contiene un alcaloide conosciuto col nome di *Moscarina* che presenta delle proprietà *venefiche*. Se si macera il fungo un po' nell' acqua saturata di sale e commista coll' aceto, il veleno si discioglie, e si può, gettando l'acqua, mangiare il fungo senza pericolo. In questa guisa viene consumato dai contadini russi, i quali preparano anche collo stesso una bevanda inebriante, assai in uso colà. Onde evitare disgrazie, nel caso non venisse ben preparato, è meglio astenersi affatto dal mangiare questo fungo che del resto è subito riconoscibile, nè è facile scambiare con altri. Le forme a cappello rosso-ranciato, quando sono sviluppate e hanno perduto le verruche del cappello, potrebbero confondersi coll' Uovolo (Tav. I), ma se si osservano le lamelle e il gambo l' errore non può aver luogo, giacchè nel Moscario sono sempre bianchi, mentre nell' Uovolo sono gialle.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo nel primissimo sviluppo ancora involto nella volva. *b* Fungo sviluppato. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Cistidio. *f* Spore.

Amanita muscaria Linn. (Moscarei)

Tav. VII

Amanita pantherina DeC. (Tignosa bigia rigata)

(VELENOSO)

Bresadola dis. *Lit. Zippel Trento*

Amanita solitaria Bull. (Tignosa bianca)

½ gr. nat.

Bresadola dis. *Lit. i Zippel Trent.*

Amanita pantherina De C. — Tav. VIII.

Ital. Tignosa bigia, rigata. Franc. Oronge panthère. Ted. Pantherschwamm.

Ha cappello da prima emisferico, poi spianato-depresso, leggermente viscoso, col margine striato, color castagno-fuligineo o terra d'ombra, tutto coperto da piccole verruche bianche, fioccose; lamelle spesse, bianche, libere al gambo; gambo bianco, fibrilloso, da prima pieno, poi cavo, terminante alla base in un bulbo ovato, limitato superiormente da un orlo ottuso formato dalla volva; anello per lo più sotto la metà del gambo, talora doppio, bianco-cotonoso, nel fungo intieramente sviluppato quasi sempre scomparso; carne bianca, di odore nauseante, viroso nel fungo adulto; basidii clavati, 32-40 × 12 μ; spore obovate, bianche, 10-12 × 7-8 μ.

Nasce nei boschetti a foglia di collina abbastanza frequente.

È *velenoso;* contiene esso pure la *Moscarina*, e i sintomi che presenta l'avvelenamento con questo fungo sono quasi identici a quelli che si osservano nell'avvelenamento prodotto dal morso della vipera, per il che si usò sovente con successo anche contro questo avvelenamento l'ammoniaca, a cui però si faceva precedere una dose di emetico, onde far evacuare le parti del fungo non ancora digerite.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in due varii gradi di sviluppo. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Spore.

Amanita solitaria Bull. *(Am. strobiliformis.* Vitt.)
Tav. VIII. ½ grandezza naturale.

Ital. Tignosa bianca maggiore dei campi con radice grossa. Franc. Oronge solitaire.

Ha cappello da convesso spianato e finalmente depresso nel centro, di colore bianco, con tinta bianco-sporca o grigiastra nel mezzo, tutto coperto da verruche piramidali

troncate, di color cinereo, col margine elegantemente frangiato da fiocchi candidi, farinosi, che spariscono nel fungo adulto; lamelle assai spesse, candide, appressate al gambo e poi libere dallo stesso; gambo solido, bianco, coperto sul principio da squame bianche, fioccoso-farinose, che scompaiono al tatto e nel fungo perfettamente sviluppato, terminante alla base in un bulbo ovato o coniforme, talora di grande dimensione, superiormente per lo più spianato e quasi tutto confitto nel terreno; anello apicale, bianco, ampio, reflesso, membranaceo-fioccoso, esternamente striato, che cade sempre a pieno sviluppo; carne bianca, senza odore speciale e di grato sapore; basidii clavati, 40-50 × 9-10 μ.; spore ellittiche, bianche, 11-12 × 7-8 μ.

Nasce al margine dei prati dove sono costeggiati da alberi, nei boschetti di collina, nei luoghi un po' umidi. Da noi è raro; trovasi nei dintorni di Trento a Gocciadoro, S. Rocco, ecc.

È *mangereccio* e assai gustoso. Si cuoce in una mezz' ora; e se si prepara fritto con olio, sale, pepe e prezzemolo, conservando il cappello intiero, oppure se si frigge involto con farina ed uovo, è sufficiente una cottura di un quarto d' ora.

Amanita rubescens Fr. — Tav. IX.

Ital. Tignosa vinata. Franc. Oronge vineuse. Ted. Perlenschwamm.

Ha cappello da convesso piano-depresso, di colore grigio-rossastro, giallo incarnato o vinato sporco, con macchie più sature, tutto coperto da verruche della medesima tinta; lamelle bianche, spesse, attenuate verso il gambo e decorrenti sullo stesso sotto forma di filetti o strie; gambo solido, raramente vuoto in età, bianco, poi prendente una leggiera tinta vinata, che termina alla base in un bulbo ovato con solchi circolari e screpolature longitudinali; anello apicale, ampio, bianco con bordo fioccoso, rosseggiante, esternamente

Amanita rubescens Pers. (Tignosa vinata)

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento

Amanita spissa Fr. (Tignosa screziata)
(VELENOSO)

Bresadola dis. *Lit. G. Zippel, Trent*

striato; carne bianca nel fungo giovane, rosso-vinata al taglio e nel fungo adulto, di odore appena sensibile e di sapore dolcigno; basidii clavati, 30-40 × 8-10 μ.; spore ovato-sferiche, bianche, 8-9 × 6-7 μ.

Nasce specialmente nei boschi a foglia di collina, più raro nelle selve di conifere, in tutto il Trentino.

È *mangereccio*, di buon gusto, e si prepara come l'Amanita solitaria. Si può facilmente confondere coll'Amanita aspera (Tav. XI), la quale è velenosa, e perciò si deve bene attendere quando si raccoglie. L'Amanita aspera non ha mai tinta rossastra e la carne della medesima è sempre bianca.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo nel primo sviluppo quasi intieramente involto nella volva. *b* Fungo sviluppato. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Spore.

Amanita spissa Fr. — Tav. X.

Ital. Tignosa screziata. Franc. Oronge perlée.

Ha cappello da prima emisferico, poi spianato-depresso, di colore grigio-fuligineo o castagno-fuligineo, tutto coperto da verruche irregolari, bianco-grigiastre; lamelle bianche, spesse, aderenti al gambo e decorrenti a filetto sullo stesso; gambo pieno, in età un po' cavo, bianco, sotto la metà coperto da squame bianche e con tinta quadrello, alla base radicato; anello apicale, bianco, esternamente striato, che scompare nel fungo adulto; carne bianca, molle, di nessun odore o sapore speciale; basidii clavati, 35-40 × 8-10; spore bianche, ovato-sferiche, 10 × 8 μ.

Nasce nelle selve di conifere piuttosto raro. Val di Sole, Campiglio, ecc.

È *velenoso*, ma poco conosciuto essendo per lo più confuso coll'Amanita pantherina, alla quale somiglia molto.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo osservato in due diverse posizioni. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Spore.

Amanita aspera Fr. — Tav. XI.

Ital. Tignosa aspra. Franc. Oronge âpre. Ted. Schuppiger Fliegenschwamm.

Ha cappello da convesso spianato, a tempo umido viscosetto, di colore fosco-grigiastro, con tinta qua e là giallastra, tutto coperto da verruche bianco-giallognole, appuntite al centro e nel resto appianate; lamelle bianche, spesse, verso il gambo attenuato-aderenti; gambo pieno, poi cavo, tutto coperto da piccoli fiocchi o squamette che svaniscono nel fungo adulto, alla base terminante in un bulbo obovato, coperto dai brandelli della volva; anello apicale, bianco, esternamente striato, e bordato internamente da una frangia di fiocchi gialli; carne bianca, sotto l'epidermide del cappello giallognola, di sapore dolciastro e odore nel fungo vecchio nauseoso, basidii clavati, 45-50 $\times$ 8-10 μ.; spore ovato-sferiche, 8-10 $\times$ 6-7 μ.

Nasce nei boschi a foglia di collina; specialmente nei castagneti, ma raro.

È *velenoso;* anzi è una delle specie più deleterie. Si può confondere, osservandolo superficialmente, coll'Amanita rubescens (Tav. IX); ma questa, come abbiamo osservato, è chiaramente distinta pel colore vinato di tutte le sue parti, specie della carne.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in due gradi di sviluppo. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Spore.

Amanita vaginata Bull. — Tav. XII.

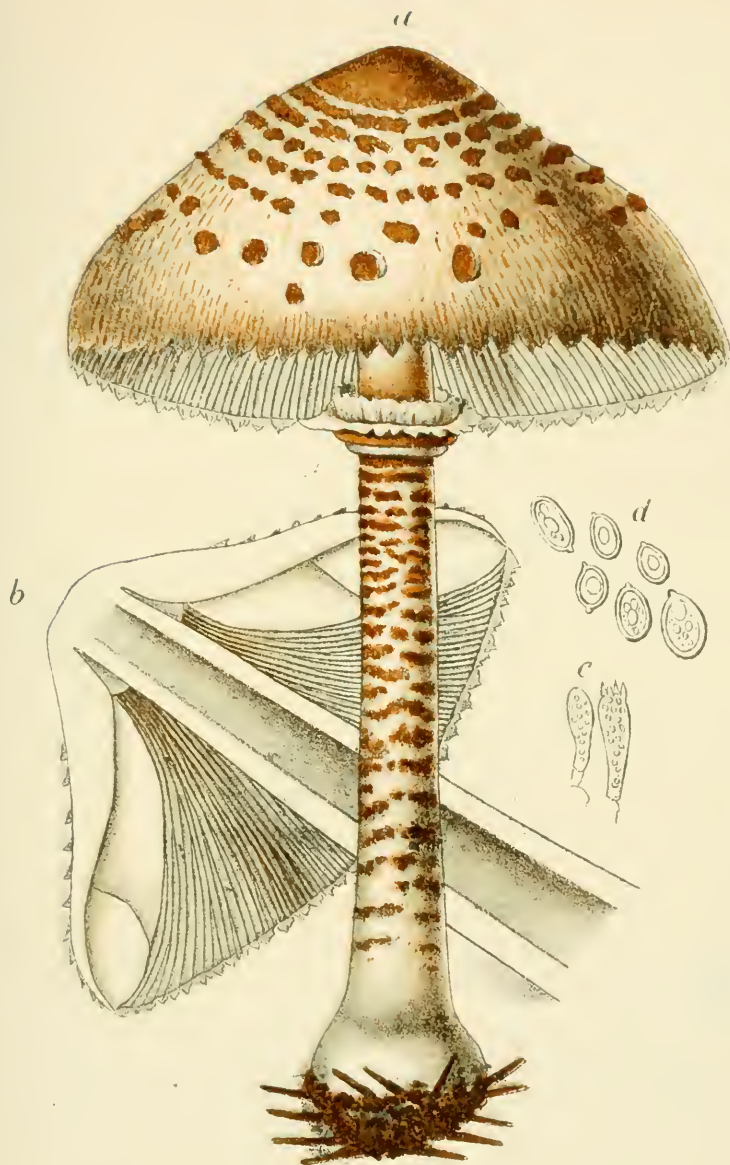
Ital. Bubbolina rigata senza anello, Falso farinaccio. Volg. Colombina. Franc. Grisette, Coucoumelle grise, Coucoumelle orangée. Ted. Brauner Wulstblätterschwamm.

Ha cappello da obovato spianato-depresso, talora con leggiera protuberanza (umbone) nel centro, col margine striato, poi solcato-pettinato, di color variabile, bianco, piombino, ce-

Amanita aspera Pers. (Vaginosa aspra)

(VELENOSO)

Amanita vaginata Bull. (Bubbolina rigata senza anello

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Lepiota procera Scop. (Mazza da Tamburo)
(½ gr. nat.)

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento

nere o fulvo-ranciato; lamelle spesse, bianche, libere al gambo; gambo bianco, senza anello, coperto da piccoli fiocchi che svaniscono a perfetto sviluppo, pieno, poi vuoto, attenuato alla sommità e inviluppato alla base in una volva grande, bianca, membranacea, lobata; carne bianca, di sapore grato e odore non speciale; basidii clavati, 40-50 10-12 μ.; spore sferiche, 10-12 μ. di diam.

Nasce dovunque nelle selve dalla primavera a tardo autunno, generalmente sotto due forme. La prima di colore piombino (*Agaricus plumbeus* Schaeff.) e l'altra di color fulvo-ranciato (*Ag. fulvus* Schaeff.). È *mangereccio* e si presta ai medesimi usi dell'Amanita solitaria e A. rubescens. Conviene però osservare bene di non confonderla coll'Amanita pantherina, dalla quale si distingue subito per la mancanza dell'anello, e per la volva membranacea persistente. Quando si raccolgono perciò degli individui dubbii devesi sempre osservare se alla base del piede hanno la volva, che sovente è coperta dalla terra.

Spiegazione delle tavole: *a-b* Due individui nel primo sviluppo della varietà *fulva*. *c* Individuo completamente sviluppato della varietà *plumbea*. *d* Individuo verticalmente sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

Genere **Lepiota**.

Funghi carnosi con cappello e gambo; gambo fornito d'anello, ma senza volva; tessuto del gambo separato da quello del cappello e perciò facilmente staccabili uno dall'altro; lamelle libere; spore *bianche*, liscie, di varia forma, per lo più ellitiche od obovate.

Lepiota procera Scop. — Tav. XIII.

Ital. Bubbola maggiore, Mazza da tamburo, Pellicione, Parasole, Tobbia. Franc. Couleuvrélle. Ted. Parasolschwamm.

Ha cappello da prima ovale, indi campanulato, final mente disteso col disco rialzato in una protuberanza (um bone) di colore grigio-rossastro o marrone, con epidermide dura, che si screpula tutta in squame di varia forma sovra un fondo biancho-sporco, fibroso, con margine elegantemente frangiato, largo fino a 20 centimetri; lamelle spesse, larghe bianche, al gambo libere e congiunte ad anello; gambo cilindraceo, alto fino a 24 *cm*, tutto tigrato da squame brune, alla base bulboso, internamente cavo; anello mobile, composto di due o tre zone circolari. frangiato-lacere, al di sotto cartilagineo e bruno, sopra bianco e fioccoso-tomentoso; carne bianca, molle, in età tenace, di buon gusto e odore marcato, fungino; basidii clavati, 30-40 × 10-12 μ; spore ellittiche od obovate, 12-15 × 8-10 μ.

Nasce nei luoghi campestri, al margine dei boschi sassosi, dovunque. È *di buon gusto* quando è giovane; si deve però levare il gambo, il quale è coriaceo e nettare il cappello dalle squame. Il fungo adulto diventa tenace e non si presta agli usi culinarii.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo a quasi completo sviluppo. *b* Fungo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

Lepiota excoriata Schaeff. — Tav. XIV.

Ital. Bubbola buona. Volg. Tobbietta, Fungo della rugiada. Franc. Coulemelle chauve. Ted. Geschundener Blätterschwamm.

Ha cappello da prima obovato, poi conico-campanulato, finalmente spianato e rialzato nel mezzo con protuberanza a foggia di capezzolo (cappello umbonato), di color nocciola-pallido o biancastro, colla epidermide granulosa, presto lacerata in squamette e verso il margine ritirata, per cui apparisce come escoriato; lamelle spesse, bianche, al gambo libere e congiunte ad anello; gambo bianco, pruinato, poi liscio (glabro), internamente cavo (fistoloso), alla base ter-

Lepiota excoriata Schaeff. (Bubbola buona)

Bresadola dis.

Lepiota naucina Fr. (Tobbiella bianca)

Bresadola dis.

minante in un piccolo bulbo spianato alla sommità; anello libero, membranaceo, che sparisce in età; carne bianca, di buon sapore; basidii clavati, 30-35 × 10-12 μ.; spore ovato-oblunghe, 15-17 × 9 μ.

Nasce nei luoghi erbosi al margine dei boschi, nei prati sterili vicini alle selve, nei luoghi incolti, al margine dei campi ecc. dall'agosto all'ottobre.

È *mangereccio* e di buonissimo gusto quando è giovine; invecchiando la carne diventa tenace, perde l'aroma e riesce indigesta.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in due diversi gradi di sviluppo. *c* Fungo sezionato. *d* Basidii con un cistidio. *e* Spore.

Lepiota naucina Fr. (*Ag. leucothites* Vitt. *Ag. laevis* Krombh. *Ag. Schulzeri* Kalchbr.) — Tav. XV.

Ital. Tobbietta bianca. Franc. Bisette. Ted. Nakter Blätterschwamm.

Ha cappello della medesima forma della Lepiota excoriata e del medesimo colore o un po' più bianco, ma con epidermide liscia come pelle di guanto, diventante però un po' granulosa e con piccolissime squame al margine del cappello nel fungo adulto; lamelle spesse, al gambo libere e unite a circolo o anello, da prima bianche, indi quasi sempre con tinta color rosa o carnicina più o meno marcata; gambo bianco, un po' fibrilloso, internamente pieno d'un midollo bambagioso, poi cavo, alla base un po' ingrossato; anello bianco, membranaceo, internamente fioccoso; carne bianca, di buon sapore; basidii clavati, 35-40 × 10 μ.; spore obovate, bianche, con nucleo oleoso, color paglia, 8-9 × 6 μ.

Nasce nei medesimi luoghi della Lepiota excoriata, colla quale è facile confonderla quando è giovane.

È *mangereccia* e più delicata dell'escoriato. Non si può confondere con specie velenose.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo sviluppato. *b* Fungo sezionato. *c*. Basidii. *d* Spore.

Genere **Armillaria.**

Funghi carnosi con cappello e gambo fornito di anello membranaceo o squami-forme, ma senza volva; tessuto del gambo omogeneo con quello del cappello, per cui non sí possono staccare che rompendoli; lamelle variamente inserte al gambo, non libere; spore *bianche,* liscie, globose, obovate o ellittiche.

ARMILARIA ROBUSTA Alb. et Schw. *(Ag. caussetta* Barla) — Tav. XVI.

Ital. Agarico robusto. Franc. Le robuste Ted. Starker Blätterschwamm.

Ha cappello da convesso spianato e depresso, di colore rosso-mattone vivo o fulvo-ranciato o castagno-fulvo, con epidermide fibrosa, screpolata longitudinalmente al margine ed in piccolissime squame al centro; lamelle spesse, bianche, poi macchiate, del colore del cappello, verso il gambo rotondato-libere o sinuato-appressate; gambo solido, sopra l' anello bianco, coperto di piccoli fiocchi, sotto l'anello del medesimo colore del cappello, con fibrille longitudinali o piccole squame che scompaiono nel fungo vecchio; carne bianca, al taglio diventante color aurora, di odore leggiero, non tanto grato e di sapore dolcigno; basidii clavati, 25-35 $\times$ 4-5 μ.; spore bianche, ovato-oblunghe, con goccia oleosa, 5-6 $\times$ 3 μ.

Nasce nei pineti della zona della vite solitario o a cespi. Si può mangiare con piena sicurezza; però non è tanto gradevole per la carne un po' tenace ed amarognola. Sulla costa mediterranea (Genova-Nizza) è molto più frequente ed è consumato in grande quantità dalla gente di campagna, che lo conosce sotto il nome di *Caussetta.* Si deve badare di non confonderlo coll'Armillaria aurantia (Tav. XVIII),

Tav. XVI

Armillaria robusta Alb.& Schw. (Agarico robusto)

Lit. G. Zippel Trento

Armillaria caligata Viv. (Agarico calzato)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Tav. XVIII.

Armillaria aurantia Schaeff. (Agarico ranciato)

(SOSPETTO)

...dis. Lit. G. Zippel Trento

specie sospetta e frequente anche nelle selve di montagna, dove manca od è molto rara l'Armillaria robusta.

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di individui completamente sviluppati. *b* Individuo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

ARMILLARIA CALIGATA Viv. — Tav. XVII.

Ital. Agarico calzato. Volg. Calzetta, Caussetta (Litorale mediterraneo). Franc. La Caussetta de Nice.

Ha cappello da convesso spianato, col centro quasi sempre rialzato ad umbone, secco, color marrone tendente nello sfondo al rossastro, tutto coperto da eleganti squame del medesimo colore; lamelle spesse, bianche, nel fungo adulto pagliarine, verso il gambo sinuato-aderenti (smarginate), talvolta coperte da gocciole resinose giallognole; gambo solido, verso la base attenuato-radicato, sopra l'anello bianco e come crusoso, sotto l'anello a squame circolari scure, simili a quelle del cappello; carne bianca, compatta, di odore grato di frutta e di sapore dolce-amaro; basidii cilindraceo-subclavati, 40-45 × 6-8 μ; spore bianche, ovato-sferiche, con goccia oleosa, 6 × 5 μ.

Nasce a preferenza nelle selve di Abete bianco (Avez), per lo più solitario.

È poco conosciuto e perciò non ha da noi un nome volgare. Nel Litorale mediterraneo, dove è più frequente, viene raccolto assieme all'Agarico robusto, col quale è confuso e perciò chiamato col medesimo nome di Caussetta. È *mangereccio* ed ha le medesime proprietà e il medesimo gusto dell' Ag. robusto.

Spiegazione delle figure: *a* Due individui nel primo sviluppo. *b* Individuo sviluppato. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

ARMILLARIA AURANTIA Schaeff. — Tav. XVIII.

Ital. Agarico ranciato.

Ha cappello convesso, poi spianato con leggero umbone, viscoso a tempo umido, colore ranciato-fulvo o ocraceo-fulvo,

tutto coperto da piccole squame concolori; lamelle spesse, bianche, poi a macchie ferruginee o fulve, al gambo sinuate ed attaccate sullo stesso ad uncino; gambo solido, talora però nel fungo adulto diventante cavo, sopra l'anello bianco e cruscoso, sotto coperto da squamette identiche a quelle del cappello; anello incompleto, squamiforme e non già membranaceo come nell'Armillaria robusta e calzata; carne bianca con tinta quadrello ai lati, di odore forte d'olio rancido o di cimice e di sapore dolcigno; basidii clavati, 25-28 ⩯ 4-5 μ.; Spore subglobose, 5-6 ⩯ 4-5 μ.

Nasce a preferenza nelle selve di Abete bianco per lo più in grandi truppe. Osservato superficialmente è facile confonderlo coll'Armillaria robusta, dalla quale però si distingue specialmente per l'odore nauseante, per la viscosità, per le squame e per l'anello non membranaceo. All'osservazione microscopica si trova diversità anche nelle spore ecc.

È specie *sospetta* da tralasciarsi, quantunque non si possa dichiarare venefica, giacchè in certi luoghi viene mangiata senza pericolo dopo essere stata cotta e macerata nell'acqua. Convien rimarcare che cuocendosi i funghi nell'acqua salata perdono gran parte dei principi drastici, che contengono, e se, dopo cotti, si getta via l'acqua e si condiscono, riescono innocui. Questo metodo, per lo più usato dai contadini, se è più sicuro per garantirsi dagli avvelenamenti, ha però l'inconveniente di rendere i funghi insipidi e più indigesti pel motivo che perdono il gusto gradito e delicato, nonchè parte degli elementi nutritivi.

Spiegazione delle figure: *a, b, c,* Individui di vario sviluppo. *d* Sezione verticale d'un individuo. *e* Basidii. *f* Spore.

Armillaria imperialis. Fr. — Tav. XIX

Ital. Agarico imperiale. Volg. Brise matte (a Trento).

Nel primissimo sviluppo ha il cappello quasi rotondo e strettamente unito al gambo mediante la volva membrana-

Armillaria imperialis Fr. (Agarico imperiale)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

cea che aderisce ai margini; intieramente sviluppato poi è disteso e spianato, assumendo dimensioni talora molto grandi da raggiungere in diametro 20 *cm* e più. Il colore del cappello è castagno, variando in intensità a misura dello sviluppo, e l'epidermide, da prima contigua, si sfibra in squame eleganti specialmente al centro; le lamelle sono bianche, spesse, grossette, forcate, talora al taglio crenolate, scorrenti sul gambo; il gambo è solido, duro, verso la base attenuato e radicato profondamente nel terreno; l'anello sta in basso vicino alla volva, è reflesso, al di sotto bruno-fibroso, al di sopra bianco, striato-solcato; la volva è membranacea, tenace, in età lacerata, color paglierino sporco; carne biancastra, compatta, del gambo dura; basidii clavati, 50 ≈ 6-8 μ.; spore allungate, 12-14 ≈ 5-7 μ.

Nasce copioso a truppe in tutte le selve di abete della regione tridentina.

È una delle poche specie che vengono portate sul mercato di Trento, dove si vende sotto il nome di Brise false o Brise matte. Come fungo *mangereccio* è di poco valore per la carne troppo tenace e di sapore non tanto gradito. Riesce invece abbastanza gustoso come guarnizione (appresso) se si prepara nel modo seguente:

Si scelgono possibilmente individui del medesimo sviluppo, si mondano raschiando la pelle del cappello e del gambo e si tagliano a pezzi cubici (a forma di dado) della dimensione di circa 3 *cm*. Indi si lavano, si pongono nell'acqua e aceto con sale e si fanno bollire finchè abbiano raggiunto un terzo circa di cottura, indi si colano e si mettono nell'olio con un po' di aceto e si fanno nuovamente bollire per 7 o 8 minuti. Subíto questo trattamento, si versa il tutto in un vaso di terra cotta, osservando che i funghi rimangano tutti sotto olio, e quindi si ripongono. Dopo cinque o sei giorni possono essere serviti come guarnizione della carne ecc.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo giovane. *b* Fungo di mezzo sviluppo. *c* Sezione verticale. *d* Basidii e Spore.

ARMILLARIA MELLEA Wahl. — Tav. XX.

Ital. Famiglia buona, bianca e leonata. Volg. Fonghi del morar, Ciodini, Ciodini de morer. Franc. Tête de Méduse. Ted. Hallimasch.

Nel primo sviluppo ha la forma di chiodo pel cappello conico arrotondato ai margini, poi piano-convesso, indi spianato con umbone nel centro, di vario colore a seconda della matrice, cioè giallo-melleo se cresce al piede dei gelsi, rossastro-carne se ai piedi o su tronchi marciti di conifere, bruno se ai piedi di roveri ecc. È tutto coperto da fiocchi di peli o piccole squame nerognole o giallastre che poi spariscono nel fungo adulto; lamelle attenuate alle due estremità e scorrenti a uncino sul gambo, bianche, poi con tinta rosea e chiazze rossastre; gambo eguale, alla base per lo più compresso, pieno d'una sostanza spongiosa, sopra l'anello di colore carnicino pallido, sotto giallastre o bruno; anello fioccoso, bianco, a fiocchi giallastri; carne bianca, acidetta; basidii clavato-capitati, 30-40 $\times$ 6-7 μ.; spore ellittiche, 7-8 $\times$ 4-6 $^1/_2$ μ.

Cresce al piede o sulle ceppaie di varî alberi, specialmente Gelsi, Salici, Abeti, Larici, Quercie ecc. in ottobre e novembre, per lo più in grandi cespi da 10-30 individui. Raramente si trova solitario, ed allora assume dimensioni maggiori e il piede alla base diventa bulboso.

La carne di questo fungo è un po' acida, poco compatta e nel gambo fibrosa, per cui, quando si trova bene sviluppato, si deve sempre rigettare la parte inferiore dei gambi riuniti a cespo. È dovunque conosciuto come *mangereccio* e si consuma in gran quantità; però non è da considerarsi tra le specie migliori.

Da questo micete è causata la mortalità dei gelsi, conosciuta in Italia col nome di *male del Falchetto,* investendo

Armillaria mellea Vahl. (Famiglia buona. bianca e leonata)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

il suo micelio, che si presenta sotto forma di filamenti bianchi o di una membrana bianca, le radici dell'albero e facendole marcire.

Avvertimento. Le denominazioni volgari, che si danno ai funghi mangerecci, se tolte dal nome degli alberi sui quali crescono, sono sovente occasione di accidenti deplorevoli, come p. es. il nome dato all' Armillaria mellea di *Fonghi del morar*, perchè facilmente infiltra nel volgo la falsa idea che tutti i funghi, i quali si sviluppano sul gelso sieno da riferirsi a questa specie mangereccia, mentre invece crescono su quest'albero molte altre specie, anche sospette o venefiche. Le quali poi raccolte e mangiate producono disturbi gravissimi o avvelenamenti, che a torto si attribuiscono ai *Fonghi del morar* in quanto riguardano la specie buona. Una specie mangereccia è sempre tale, purchè, come già accennai altrove, si rigettino gli individui troppo attempati che incominciano a putrefarsi. Se quindi si hanno a deplorare inconvenienti, se lo deve attribuire a specie nocive che furono confuse colle buone, perchè nascevano nei medesimi luoghi, sui medesimi alberi o presentavano un aspetto simile. Conviene quindi badare non all'albero su cui cresce il fungo, nè al luogo dove si trova o alla esteriore parvenza, ma alle note che presenta la specie che si ritiene mangereccia, e confrontarle colla descrizione e colle figure che qui si danno. Sul gelso cresce anche una specie che è nociva, l'Agarico amaro (Hypholoma fasciculare Huds.), il quale forma pure dei grandi cespi somiglianti a quelli dell'Armillaria mellea, ma che però, se si bada soltanto un poco, non può essere confuso colla stessa, perchè ha caratteri affatto diversi. Ritengo che a questo fungo sieno da attribuirsi la maggior parte degli avvelenamenti che si riferiscono ai Fonghi del morar.

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di funghi in vario stadio di sviluppo. *b* Individuo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere Tricholoma.

Funghi carnosi con cappello e gambo, senza anello e senza volva; tessuto del gambo omogeneo, cioè congiungentesi con quello del cappello; lamelle al luogo d'inserzione sul gambo scavate a seno (smarginate, sinuate), non scorrenti sullo stesso; spore *bianche,* per lo più ellittiche, sovente con la membrana esteriore (episporio) granulata.

TRICHOLOMA ACERBUM Bull. — Tav. XXI.

Ital. Agarico acerbo. Volg. Orletto (Lombardia) Carnio, Padoan bianco (Veneto). Franc. L'Acerbe.

Ha cappello da convesso spianato coll'orlo tomentoso e quasi sempre rivolto verso le lamelle (onde il nome di *Orletto*), fornito di rialzi pure tomentosi e goccie viscose nel fungo giovane, di colore bianco-giallastro o giallo-paglierino, con centro nocciola o fulvastro, d'aspetto sericeo; lamelle spesse, posteriormente (al gambo) smarginate, da prima bianche, poi a chiazze color quadrello; gambo solido, eguale o più sovente attenuato alla base, qualche volta anche bulboso, giallicio, all'apice coperto da squamette furfuracee, bianche o giallo-zolfino; carne bianca, di sapore amarognolo-acerbo; basidii clavati, 25-30 $\times$ 5-7 μ; spore obovate, vitree, con goccia oleosa, 6-7 $\times$ 3-3 $^1/_2$ μ.

Nasce in tutta la nostra regione nelle selve di conifere o anche nei boschi a foglia per lo più in famiglie o riunito in cespi di due a quattro individui, a tardo autunno.

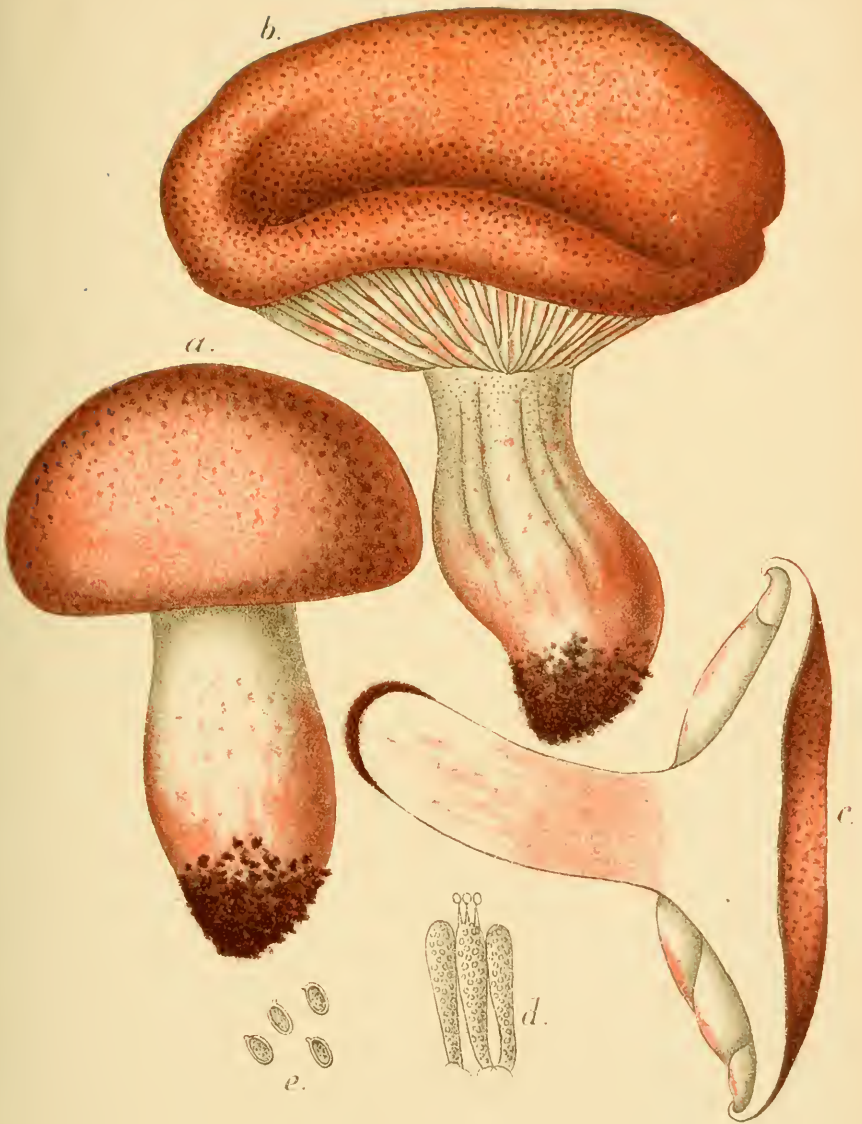
È *mangereccio,* ma deve cuocersi bene; ed affinchè perda l'acerbezza, prima di condirlo sarebbe meglio farlo bollire fino a mezza cottura nell'acqua salata, indi colarlo e cuocerlo col metodo ordinario.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo giovane. *b* Fungo adulto. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Spore.

Tricholoma acerbum Bull. (Agarico acerbo. Orletto)

(SOSPETTO)

Bresadola dis.

Lit G. Zippel Trento

Tricholoma Russula Schaeff. (Agarico avvinato.)

B. Bresadola dis. Lit. G. Zippel, Trento

TRICHOLOMA RUSSULA Schaeff. Tav. XXII.

Ital. Agarico avvinato, Avvinato. Volg. Carniol roàn, Padoan rosso (Veneto). Franc. Rouget. Ted. Stocktäubling.

Ha cappello da convesso-spianato, leggermente viscoso a tempo umido, colore carnicino, tutto coperto da piccole squame concolori; lamelle non tanto spesse, molli, bianche, poi macchiate di rosso, verso il gambo ora rotondate, ora smarginate o attaccate, sovente anche scorrenti leggermente sullo stesso; gambo pieno, eguale o ventricoso alla base, bianco, con tinta o macchie del color del cappello, all'apice bianco-furfuraceo; carne bianca, al taglio diventante carnicina, poi ritornante bianca, di buon gusto; basidii cilindraceo-clavati, 45-60 × 5-7 μ., spore ellittiche, vitree, 6-7 × 4 μ.

Nasce nei boschetti a foglia negli autunni molto piovosi per lo più in cespi di 2-4 individui.

È fungo *assai gustoso* e presto cotto. Si può confondere, se si osserva soltanto il colore, con qualche Rossola venefica, come la Russula rubra, sanguinea o emetica; ma questi funghi sono fragili, hanno le lamelle secche, non molli e la carne acre. Basta quindi, nel dubbio, assaggiarli e, se si presentano pungenti al palato, rigettarli. Ha pure molta somiglianza coll'Igroforo avvinato (*Hygrophorus erubescens*), anzi talvolta riesce difficilissimo distinguerlo, ma tale scambio non apporterebbe danno, giacchè quest'ultimo è pure mangereccio. Chi però volesse distinguerlo osservi che l'Igroforo avvinato cresce soltanto nelle selve conifere, non è così regolarmente tinto di color carne, ma su fondo bianco ha chiazze rosse, il gambo è più snello, tutto puntato di rosso, e la carne al taglio diventa giallo-citrina e non rossa come nell'Agarico avvinato.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo giovane. *b* Fungo adulto. *c* Sezione verticale. *d* Basidii. *e* Spore.

Tricholoma columbetta Fr. — Tav. XXIII.

Ital. Agarico colombetta. Volg. Colombetta. Franc. Colombette. Ted. Seidenglänzender Blätterschwamm.

Ha cappello da obovato-spianato, liscio, secco, sericeo, bianco-candido, per lo più con macchie rosse o celestine, o verde-rame; lamelle spesse, bianche, sovente con tinta rosea al margine del cappello, al gambo smarginate; gambo pieno e qualche volta diventante cavo negli individui adulti, alla base ingrossato, raramente un po' radicato, bianco, leggermente pruinato, in età liscio o fibrilloso, verso la base quasi sempre con macchie celestine o verde-rame; carne bianca, compatta, gustosa; basidii clavati, 25-30 ≈ 6-8 μ., spore ellittiche, jaline, 6-7 ≈ 4 μ.

Nasce nelle selve di conifere in settembre e ottobre dopo le grandi pioggie. Negli autunni poco piovosi è raro o manca affatto.

È *mangereccio*, di sapore delicato e merita d'essere ben conosciuto e raccolto. Non è facile confonderlo con specie nocive se si bada alle note caratteristiche che lo distinguono.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo giovane. *b* Fungo adulto. *c* Fungo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

Tricholoma terreum Schaeff. — Tav. XXIV.

Ital. Agarico terreo. Volg. Morette (Val di Non), Cavarese (Veneto). Franc. Agaric drapé noir. Ted. Erdfarbiger Blätterschwamm.

Ha cappello da campanulato spianato-umbonato, secco, di colore nerognolo, grigio-sorcio o grigio-cinereo, da prima peloso, poi a squamette concolori; lamelle spesse, bianco-cinerine, a chiazze fosche nel fungo adulto, al gambo smarginate; gambo pieno, poi cavo, di colore bianco-cinereo, oscurantesi coll'età alla base, eguale, fibrilloso, all'apice bianco o nero furfuraceo; carne bianco-cinerea, di leggiero odore

Tricholoma columbetta Fr. (Colombetta.)

Bresadola dis. | Lit. G. Zippel Trento

Tav. XXIV

Tricholoma terreum. Sow. Agarico terreo

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento

Tricholoma tigrinum Schaeff. (Agarico tigrato)

(VELENOSO)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

farinaceo e sapore non marcato; basidii clavati, 25-30 × 6-8 μ., spore ellittiche, jaline, 6-8 × 4 μ.

Nasce copioso in autunno, specialmente nelle pinete campestri, in famiglie, gregario o raramente in cespi di 2-3 individui.

È fungo *mangereccio* di buonissimo gusto, e si cuoce perfettamente in un'ora. Si può confondere col Tricholoma virgatum (Tav. XXVI) e col Tricholoma tigrinum (Tav. XXV), specie sospette, le quali però non crescono mai in famiglie così numerose, nè sono così fragili come l'Agarico terreo. Se si confronteranno attentamente le descrizioni e le figure che presentiamo, sarà escluso ogni pericolo di confonderli.

Spiegazione delle figure: *a* Individuo giovane. *b* Individuo adulto. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

Tricholoma tigrinum. Schaeff. (non Fr.) — Tav. XXV.

Ital. Agarico tigrato. Franc. Agaric tigré. Ted. Getiegerter Blätterschwamm.

Ha cappello da campanulato-spianato e largamente umbonato, di colore grigiastro-chiaro, secco, sericeo-fibrilloso, indi a squame fioccose grigio-scure; lamelle spesse, larghe, al gambo smarginato-uncinate, colore bianco-sporco con riflesso glauco; gambo solido, robusto, sovente ventricoso, bianco-grigiastro, fibrilloso e talora a squamette puntiformi, brune; carne bianco-grigiastra, di nessun sapore o odore speciale; basidii clavati, 40-50 × 9-8 μ; spore ellittiche o ovato-allungate, 8-10 × 6 μ.

Nasce nelle selve di abete in piccole famiglie o anche isolato, ma non tanto frequente.

È specie *velenosa*, per cui si deve por mente di non confonderlo coll'*Agarico terreo*, del quale sembra una forma più grande e compatta.

Spiegazione delle figure; *a* Individuo giovane. *b* Individuo adulto. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

Tricholoma virgatum Fr. — Tav. XXVI.

Ital. Agarico vergato. Franc. Agaric vergeté.

Ha cappello da conico-campanulato piano convesso e umbonato, di color pallido-cinereo, secco, tutto coperto da fibrille longitudinali scure; lamelle spesse, bianco-cineree, facilmente staccabili dal cappello, al taglio tomentose, verso il gambo rotondate e attaccate ad uncino; gambo pieno, poi cavo, alla base clavato o bulbosetto, di colore bianco-cinereo, leggermente fibrilloso-furfuraceo; carne biancastra, un po' scura sotto l'epidermide, di odore non marcato, e sapore un po' astringente; spore jaline, subglobose, 9-8 ⩯ 5 $^1/_2$-6 μ.

Nasce nelle selve di abete, ma raro, per lo più in gruppi di pochi individui.

È specie *sospetta*. Si può anche questo confonderlo coll'Agarico terreo, e perciò ne ho dato la figura. Del resto tanto questa specie, quanto l'Agarico tigrato, non trovandosi mai in famiglie numerose, sarà facile distinguerli anche praticamente dall'Agarico terreo. Si osservi inoltre che l'Agarico vergato non è mai peloso, come l'Agarico terreo, nè ha la carne così fibrosa, ma compatta; anche le fibre del cappello sono di tutt'altra specie di quelle del cappello dell'Agarico terreo.

Spiegazione delle figure: *a-c* Individui in vario grado di sviluppo. *d* Individuo sezionato. *e* Spore.

Tricholoma sulphureum Bull. — Tav. XXVII.

Ital. Agarico zolfino. Franc. Sulphurin puant.

Ha cappello da convesso o campanulato-spianato ed umbonato, da sericeo glabro, di colore zolfino-sporco col centro rosso-mattone; lamelle distanti, colore zolfo-carico, al piede smarginato-uncinate: gambo pieno, poi cavo, eguale o un po' panciuto alla base, fibrilloso, del medesimo colore del cappello; carne pure concolore, di odore forte nauseante da cloro; basidii clavati, 35-40 ⩯ 9-10 μ; spore a forma di mandorla, 9-10 ⩯ 5 μ.

Tricholoma virgatum Fr. (Agarico vergato)

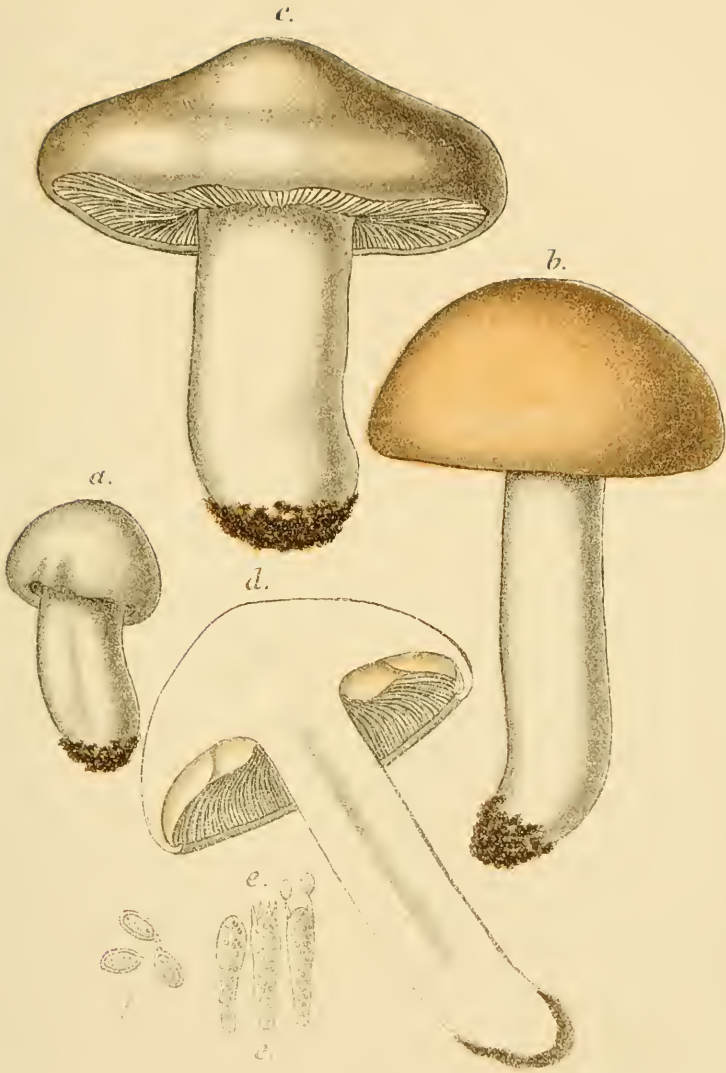
(VELENOSO)

Bresadola dis. *Lit. G. Zippel Trento*

Tav. XXVII

Tricholoma sulphureum Bull: (Agarico zolfino)

(VELENOSO)

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento

Tricholoma Georgii Clus. (Prugnuolo)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Nasce tanto nelle selve conifere, quanto nei boschi a foglia in piccole famiglie dall'agosto all'ottobre.

È *velenoso;* però riesce facile conoscerlo dall'odore acuto e ripugnante che tramanda.

Spiegazione delle figure: *a-c* Individui nel vario grado di sviluppo. *d* Individuo sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

TRICHOLOMA GEORGII Clus. (*Agaricus gambosus* Fr. *Agaricus albellus* DC.) — Tav. XXVIII.

Ital. Prugnuolo, Prugnuolo nostrale color d'Isabella. Volg. Spinarolo, Maggengo, Fungo della Saetta. Franc. Mousseron. Ted. Musseron, Maischwamm, Rossling.

Ha cappello da prima quasi rotondo, poi convesso, indi spianato, coi margini rivolti verso le lamelle, con superficie secca, generalmente di color nocciuola languido, variando però dal bianchiccio all'ocraceo; lamelle spesse, bianche, nel punto d'inserzione sul gambo varianti, ora smarginate, ora attenuato-uncinate o leggermente decorrenti, sovente anche rotondate; gambo solido, eguale o attenuato verso la base, talora anche bulbosetto, bianco, con tinta nocciuola nella parte inferiore, fibrilloso, all'apice furfuraceo: carne compatta, bianca, odorosa, nel gambo un po' fibrosa; basidii clavati, 25-30 $\times$ 6-8 μ; spore ovato-ellittiche, jaline, 5-6 $\times$ 3 μ.

Nasce nei luoghi aprichi fra i cespugli e più sovente negli erbosi, ne' pascoli, prati magri, in primavera da aprile alla fine di maggio, abbastanza frequente. Si trova ordinariamente in file longitudinali a zig-zag (onde il nome di fungo della Saetta) o circolari concentriche, segnate ancora prima di nascere dallo sviluppo dell'erba, che vi cresce più rigogliosa e con tinta verde-cupo, perchè nutrita dal micelio del fungo.

Il Prugnuolo è uno dei funghi *mangerecci* più saporiti e gustosi che si conoscano. Si presta specialmente per essere disseccato e quale condimento, giacchè conserva l'aroma piccante che ha da vegeto e lo comunica facilmente

ai cibi coi quali si unisce. Il metodo che si usa per essiccarlo si è di tagliarlo in due o quattro parti fino alla metà del gambo, indi viene infilato con accia ed esposto all'aria.

Merita di esser ricordata una varietà dello stesso che trovai a mezza montagna e che da alcuni autori si ritiene specie propria, che si denomina Tricholoma graveolens Pers. Ha la medesima forma della specie; differisce soltanto nel colore generale che è fuligginoso, più carico nelle lamelle. L'odore è pure un po' più piccante. Del resto ha le medesime proprietà mangerecce. Essendo la carne assai compatta tanto della specie che della varietà, e coll'essiccazione diventando un po' coriacea, si deve bene cuocere altrimenti riescirebbe indigesta, specialmente negli essiccati.

Non si può confondere con specie venefiche.

Spiegazione delle figure: *a-c* Individui in vario grado di sviluppo. *d* Individuo sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

Tricholoma goniospermum Bres. — Tav. XXIX.

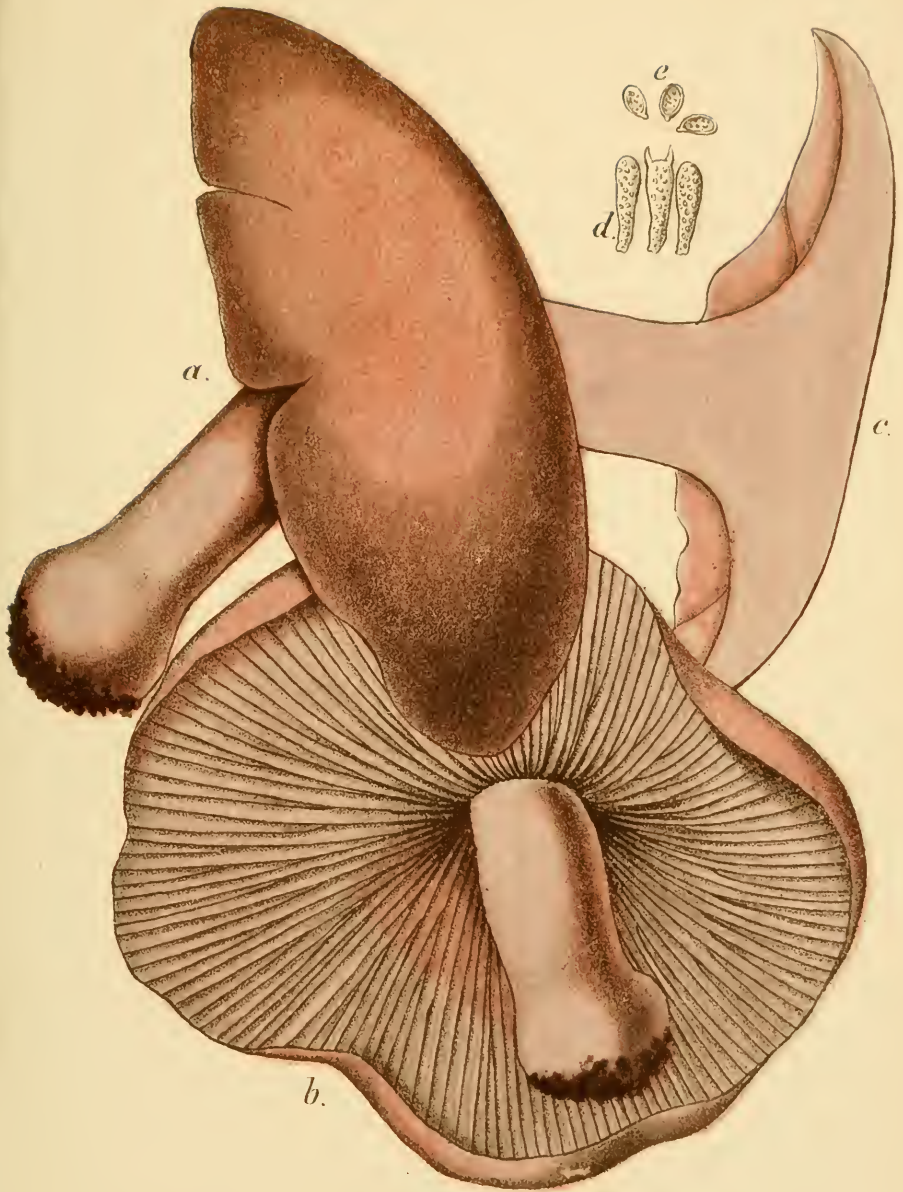
Ital. Agarico a spore angolate. Volg. Fongo di Penede.

Ha cappello da emisferico piano-convesso, secco, da prima fosco, poi giallo sporco o colore isabella; lamelle spesse, grigio-fuligginose o più raramente lilacino-violacee, indi giallastre, al gambo rotondato-smarginate; gambo solido, eguale o un po' ventricoso, raramente bulboso, pruinato, all'apice bianco o lilacino, alla base scuro; carne compatta nel cappello, fibrosa nel gambo, bianco-sporca, di odore forte di farina un po' rancida, sapore dolciastro; basidii clavati, 35-40 × 8-9 μ.; spore angolate, quasi a forma di croce, 8-10 × 5-7 μ.

Nasce in primavera e in autunno a grandi famiglie nei boschetti del colle di Penede fra Nago e Torbole, dove finora fu unicamente trovato.

È *mangereccio* e si avvicina per la forma e per il gusto al Prugnuolo, dal quale differisce per l'aroma meno pronunciato e per la carne meno compatta. È da annoverarsi fra

Tricholoma gomosperma Bres. (Agarico a spore angolate)

Bresadola dis. | Lit. G. Zippel Trento

Tricholoma nudum Bull. (Agarico nudo)

Bar. Turco-Lazzari dis   lit G. Zippel Trento

le specie più squisite. Si può anche disseccare con buon risultato. Non esiste specie venefica da confondersi collo stesso, il quale d'altronde, per chi potesse usare del microscopio, sarebbe subito distinto dalla spora angolata, propria di questa specie di Tricholoma.

Spiegazione delle figure: *a-c* Individui di vario sviluppo. *d* Individuo sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

Tricholoma nudum Bull. — Tav. XXX.

Ital. Agarico nudo. Franc. Agaric nu. Ted. Nackter Blätterschwamm.

Ha cappello da convesso-spianato e depresso nel centro, umido, ma non viscoso, di color violaceo-fosco, col centro a tinta rossastro-quadrello, impallidentesi coll'età; lamelle spesse, color violaceo vivo, persistente, al gambo rotondato-uncinate, a uncino talora lunghetto e decorrente sul gambo; gambo pieno, del medesimo colore, fibrilloso-peloso, alla base sovente un po' ingrossato; carne violaceo-chiara, di odore appena marcato e sapore leggermente acidulo; basidii clavati; spore ellitiche, jaline, 6-7 × 4-5 μ.

Nasce gregario al margine delle selve dal maggio all'ottobre.

È specie *abbastanza buona*; conviene però cuocerla bene, giacchè la carne, quantunque sembri molle, è un po' fibrosa e perciò più difficile a cuocersi. Si può facilmente confondere pel colore con alcune specie di Cortinarii (p. e. *Cortinarius cyanopus*, *C. caerulescens*, *C. purpurascens*, *C. violaceus*, *C. cyanites* ecc.) i quali sono sospetti, ma se si osserva un po' accuratamente non riuscirà difficile il distinguerlo dal cappello che non è mai viscoso e dalle lamelle che rimangono sempre violacee, mentrechè nei Cortinarii, pel motivo che hanno le spore colorate, diventano da violacee color ruggine nel fungo sviluppato. Inoltre i Cortinarii sono sempre provisti nel fungo giovane di anello fi-

broso a modo di velo, il quale manca sempre nell' Agarico nudo.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo veduto di prospetto. *b* Fungo veduto colla faccia inferiore. *c* Fungo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

TRICHOLOMA CNISTA Fr. (*Agaric grammopode* Bull. tav. 585 f. 1) — Tav. XXXI.

Ital. Agarico montano.

Ha cappello da emisferico convesso-gibboso, poi espanso-umbonato, glabro, secco, bianco, sovente con tinta paglierina specialmente al centro; lamelle spesse, bianche e coll' età traenti al grigiastro, al piede smarginato-uncinate, facilmente staccabili dal cappello; gambo pieno, eguale o un po' bulboso alla base, fibrilloso, all' apice furfuraceo, bianco; carne tenera, fibrosa nel gambo, bianca, talora al taglio diventante carnicino-pallida, di buon sapore ed odore di farina fresca; basidii clavati, 30-35 × 6-7 μ.; spore ellittiche, jaline, 7-9 × 4-5 μ.

Nasce nei pascoli, luoghi erbosi, campigoli di montagna, dal maggio all' autunno, sovente in famiglie numerose.

È una delle specie *più delicate* dei nostri monti e merita di essere conosciuta meglio. Io non la vidi mai raccogliere. Non si può confondere con funghi venefici. Il solo che gli somiglia, l' Agarico bianco (*Tricholoma album* Schaeff.), non si trova mai in simili località, ma sempre nelle selve; inoltre, come già accennai altrove, questa specie è rarissima dovunque.

Spiegazione delle figure: *a* Individuo veduto di prospetto. *b* Individuo veduto colla faccia inferiore. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

TRICHOLOMA GRAMMOPODIUM Bull. (Tav. 548). — Tav. XXXII.

Ital. Agarico a piede striato. Volg. Fonghi della Saetta de auton. Franc. Agaric grammopode.

Tav. XXXI

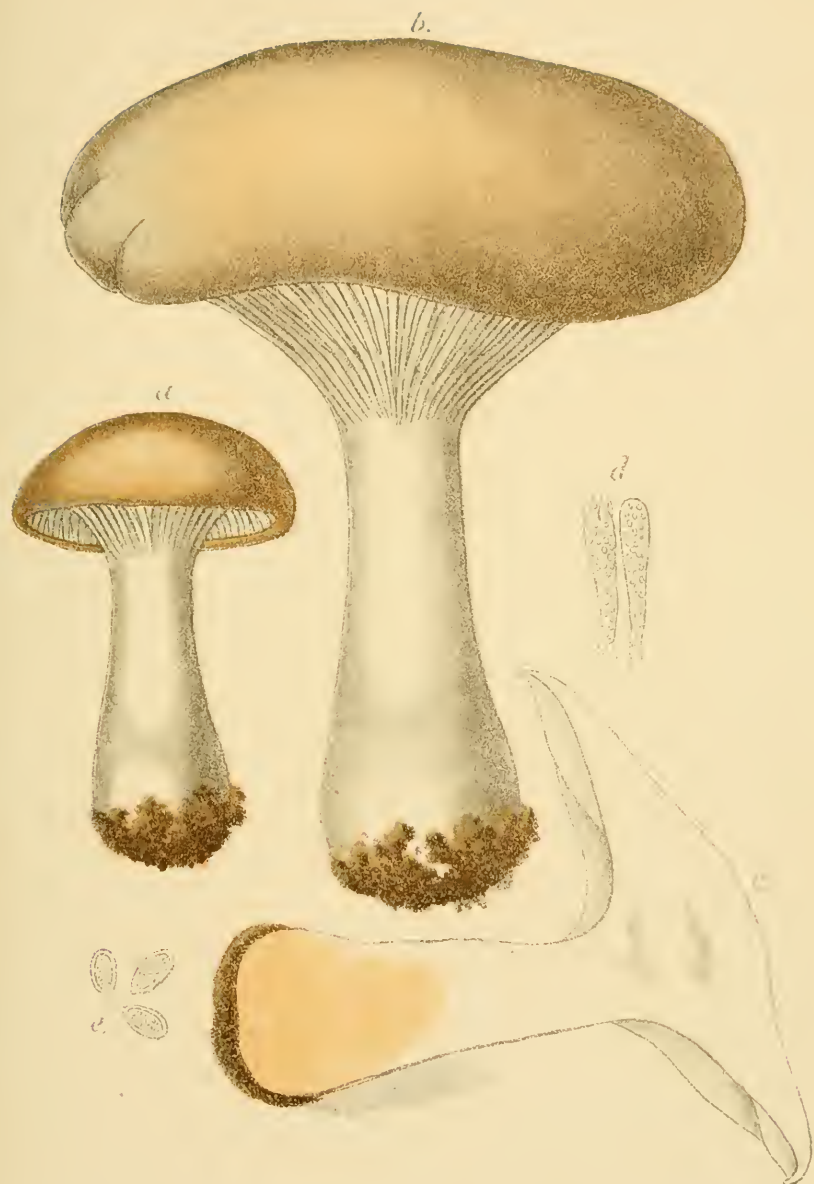
Tricholoma crista Fr. var. gracilis (Agarico montano)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento.

Tricholoma grammopodium Bull. (Agarico piedestriato)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippei Trento

Clitocybe nebularis Batsch. (Agarico nebuloso)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Ha cappello da campanulato espanso-gibboso o umbonato, glabro, non viscoso, a tempo umido molle, di colore fosco tanè, a tempo secco con pelle morbida come pelle di guanto, di colore grigiastro-scuro, grigiastro pallido o traente al cinereo; lamelle spesse, bianche, larghe, verso il gambo rotondato-attaccate o smarginato-uncinate; gambo robusto, assai variante nella lunghezza, pieno, pallido, longitudinalmente striato da fibrille scure; carne biancastra, di sapore grato ed odore di farina fresca un po' rancida; basidii clavati; spore ellittiche, asperule, bianche, 9-10 5 μ.

Nasce nei luoghi erbosi e nei prati in autunno dopo il taglio dei fieni in grandi famiglie, per lo più disposto in file. Tramanda dalle lamelle una abbondante polvere seminale bianca, che talvolta colora l'erba circostante, come fosse cospersa di farina.

È fungo *mangereccio* di buon gusto; conviene però rigettare la parte inferiore del gambo che è troppo fibrosa e tenace. Non vi sono funghi venefici coi quali possa essere confuso.

Spiegazione delle figure: *a-b* Individui in vario grado di sviluppo. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

Genere **Clitocybe.**

Funghi carnosi con cappello e gambo, senza anello e volva; tessuto del gambo omogeneo, entrante in quello del cappello; lamelle al gambo attenuate e scorrenti più o meno sullo stesso; spore *bianche*, globose, ovate o ellittiche, liscie, raramente con episporio granulato o aculeato.

Clitocybe nebularis Batsch — Tav. XXXIII.

Ital. Agarico nebuloso. Franc. Agaric nebuleux.

Ha cappello da convesso-gibboso spianato, di colore grigiastro-nebbia col centro fosco, glabro, secco; lamelle spesse,

strette, scorrenti sul gambo, bianche, facilmente staccabili dalla carne del cappello; gambo pieno, biancastro, traente al grigio, alla base bulboso, fibrilloso-pruinato, poi glabro; carne bianca, di odore di farina fresca e di sapore dolcigno; basidii clavati; spore ovato-allungate, jaline, 6-7 × 3 μ.

Nasce nelle selve, per lo più ai margini erbosi, in cerchio o in gruppi di parecchi individui.

Non sono concordi i pareri degli Autori sulle qualità di questo fungo. Chi lo dice sospetto, chi mangereccio, chi lo ritiene innocuo se mangiato in poca quantità e nocivo se mangiato in quantità straordinaria. Il fatto sta che veri casi di avvelenamento con questo fungo non si conoscono, e che al più può riuscire indigesto o causare qualche disturbo se mangiato troppo abbondantemente. Io me ne cibai parecchie volte, sempre però in dosi mediocri, e non ebbi a soffrire disturbo alcuno.

Spiegazione delle figure: *a-b* Individui in vario grado di sviluppo. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

Clitocybe conglobata Vitt. (*Agaricus coalescens* Viv.) — Tav. XXXIV.

Ital. Agarico conglobato, Agarico a cespuglio. Volg. Zonati (Val di Non).

Ha cappello da convesso spianato-depresso o anche leggermente umbonato, nel fungo giovane color bianchiccio, indi grigio-chiaro o grigio-scuro, longitudinalmente striato; lamelle bianche, poi grigie, congiunte nel fondo a vene, verso il gambo rotondato-attaccate o sinuato-annesse o anche decorrenti sullo stesso; gambo pieno, bianco, furfuraceo, alla base sempre unito coi gambi di altri individui (crescendo sempre in cespi) in un tubero carnoso, compatto, informe, sotterraneo, della dimensione da 5-10 *cm.*; carne bianca, compatta, di grato sapore e odore non sensibile; basidii clavati, 40-45 × 7-9 *μ.*; spore sferiche, jaline, 6-7 μ di diametro.

Tav. XXXIV

Clitocybe conglobata Vittad. (Agarico conglobato)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento.

Tav. XXXV

Clitocybe cinerascens Bull. (Agarico cenerognolo)

bar. Turco Lazzari dis.

Lit. G. Zippel

Nasce in autunno ed è frequente nelle pinete della Valle di Non. Altrove finora non lo trovai; in Italia fu raccolto nel milanese (Vittadini) e nel genovese (Viviani).

È conosciuto volgarmente nel Trentino sotto il nome di *zonali* e *si mangia* in tutti i luoghi dove cresce. La sua carne è un po' tenace, e perciò conviene cuocerlo bene e con abbondante condimento, ed allora riesce veramente squisito.

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di funghi in vario stadio di sviluppo nascenti dal medesimo tubero, il quale fu sezionato in *b* onde apparisca come è sviluppato. *c* Sezione verticale d'un cappello e tronco di gambo. *d* Basidii. *e* Spore.

CLITOCYBE CINERASCENS Bull. (non Fr.) — Tav. XXXV.

Ital. Agarico cenerognolo. Franc. Agaric cinerescent.

Ha cappello da convesso spianato-gibboso o anche depresso, ondulato al margine, di colore grigio-cinereo più o meno oscuro conforme l'età; lamelle spesse, bianche, poi con tinta grigiastra, verso il gambo variabili, quando sinuato-attaccate, quando troncato-aderenti, quando leggermente decorrenti; gambo pieno, bianchiccio, alla base unito ad altri gambi, ma senza formare tubero; carne biancastra, di sapore un po' amarognolo; basidii clavati, 30-35 × 7-9 μ.; spore globose, jaline, 6-7 μ di diametro.

Nasce in grandi circoli a cespi di 3-15 individui, raramente solitario, in quasi tutte le selve tanto di conifere, che di foglia.

È *mangereccio* ed ha le medesime proprietà dell'Agarico conglobato, dal quale differisce quasi unicamente per la mancanza di tubero alla base. Anche questo fungo deve essere ben cotto per renderlo più gustevole ed evitare che riesca indigesto. Non si può confondere con specie nocive.

Spiegazione delle figure: *a-b* Due cespi di funghi in vario stadio di sviluppo. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

Clitocybe cartilaginea Bull. (*Agaricus effocatellus* Maur.) — Tav. XXXVI.

Ital. Agarico cartilaginoso, Sfogatello. Franc. Agaric cartilagineux.

Ha cappello da convesso spianato-depresso o umbonato, da prima quasi nero, indi castagno-marrone e finalmente castagno-chiaro, coll' epidermide tenace, quasi cartilaginosa; lamelle spesse, verso il gambo attaccate o sinuate, sovente anche un po' decorrenti sullo stesso, tenaci come l'epidermide del cappello, bianchiccie, con tinta grigia o paglierina; gambo pieno, in età anche cavo, nella parte superiore biancastro, inferiormente nereggiante e unito a cespo con altri gambi, colla superficie pure tenace, quasi cartilaginea; carne bianca, di odore non tanto gradito e sapore dolcigno; basidii clavati, 30-35 × 6-8 μ.; spore globose, jaline, 6-8 μ. di diametro.

Nasce nelle pinete della zona della vite (Val di Non, Sopramonte ecc.), per lo più in grandi famiglie e a cespi di 5-20 individui. In Italia è frequente nella provincia di Roma.

È *mangereccio*, ma molto tenace, per cui si deve cuocere molto (2-2 $^1/_2$ ore) con abbondante condimento, ed allora riesce del medesimo gusto dell' Agarico cenerognolo. Non si può confondere con specie venefiche.

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di funghi in vario stadio di sviluppo. *b* Individuo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

Clitocybe connata Schum. — Tav. XXXVII.

Ital. Agarico connato. Franc. Agaric rameux.

Ha cappello da convesso spianato-depresso o anche leggermente umbonato, al margine ondulato-repando nei funghi molto sviluppati, glabro, secco, di colore dal bianco-candido al grigio-cinereo; lamelle non tanto spesse, bianche o tendenti al cinereo-fusco, verso il gambo variamente inserite,

Clitocybe cartilaginea Bull. (Agarico cartilaginoso)

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento

Clitocybe connata Schum. (Agarico connato)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Clitocybe infundibuliformis Fr. (Agarico Imbuto)

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento

intieramente attaccate o smarginate, o decorrenti; gambo solido o in età cavo, bianco, fioccoso-pruinato, alla base congiunto in cespite o anche in tubero con altri; carne bianca, di forte odore di farina recente, sapore mite; basidii clavati, 25-30 5-6 μ.; spore ovato-allungate, jaline, 6-7 2-3 μ.

Nasce a cespi nelle selve alpine (Rabbi, Selva di Dimaro, Paneveggio ecc.) dall'agosto all'ottobre.

È una delle specie *più squisite* e si presta anche per essere disseccata. Non si può confondere con specie nocive.

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di funghi. *b* Individuo sezionato ed unito alla base col cespo. *c* Basidii. *d* Spore.

Clitocybe infundibuliformis Bull. Tav. XXXVIII.

Ital. Agarico imbuto, Imbuto. Volg. Imbuto. Franc. La Coupe bocagère. Ted. Gelber Trichterschwamm.

Ha cappello da convesso-subemisferico espanso-ombelicato o imbutiforme, con umbone nel fondo quasi sempre persistente, al margine sovente con rialzi tomentosi, che lo rendono come striato, di color nocciuola o di pan cotto; lamelle spesse, strette, bianche, assai decorrenti sul gambo; gambo pieno, tenace, bianco, inferiormente con tinta nocciuola, un po' bulboso; carne bianca, tenace, di grato odore e sapore un po' astringente; basidii clavati, 30-35 6-7 μ.; spore ovato-sferiche, 5-6 3-4 μ.

Nasce nei luoghi erbosi, ne' pascoli e anche nelle selve di montagna dalla primavera all'autunno, per lo più in file.

È comunissimo dovunque e perciò, quantunque sia povero di carne, si può raccogliere con vantaggio offerendo un cibo sano e gustoso. Ha tendenza a divenire coriaceo, per cui si devono raccogliere soltanto gli individui freschi e giovani, rigettando gli adulti o già disseccati in piede. Si deve pure

ben cuocere (circa un'ora e mezzo) con abbondante condimento. Non si può facilmente confonderlo con specie venefiche. Si presta pure per essere disseccato, bastando tagliare per metà il cappello e passare per mezzo un filo sospendendolo per alcuni giorni all' aria. Disseccato si deve porre in luoghi asciutti entro sacchetti di carta o cassettine di legno.

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di funghi. *b* Individuo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

Clitocybe geotropa Bull. — Tav. XXXIX.

Ital. Agarico geotropo. Volg. Fongo del Monte Brione (a Riva). Franc. Agaric géotrope.

Ha cappello da prima convesso-umbonato o gibboso, col margine largamente involto verso il gambo, indi espanso e depresso, con umbone nel mezzo o anche senza, ed allora con forma di mezzo imbuto, di color isabella, giallo-carne o pane cotto; lamelle non tanto spesse, grossette, da prima attaccate, poi scorrenti sul gambo, bianche sul principio, ma poi quasi del colore del cappello; gambo solido, generalmente molto alto, robusto, del medesimo colore del cappello, alla base bulboso; carne bianca, di odore forte, assai grato, come di frutta (Calvil) e sapore non speciale; basidii clavato-capitati, 35-45 × 6-8 μ.; spore ovato-globose, jaline, 6-7 × 5-6 μ.

Nasce nei luoghi erbosi, pascoli, in grandi famiglie negli autunni molto piovosi, ma non dovunque (Sopramonte, S. Anna, Monte Brione presso Riva).

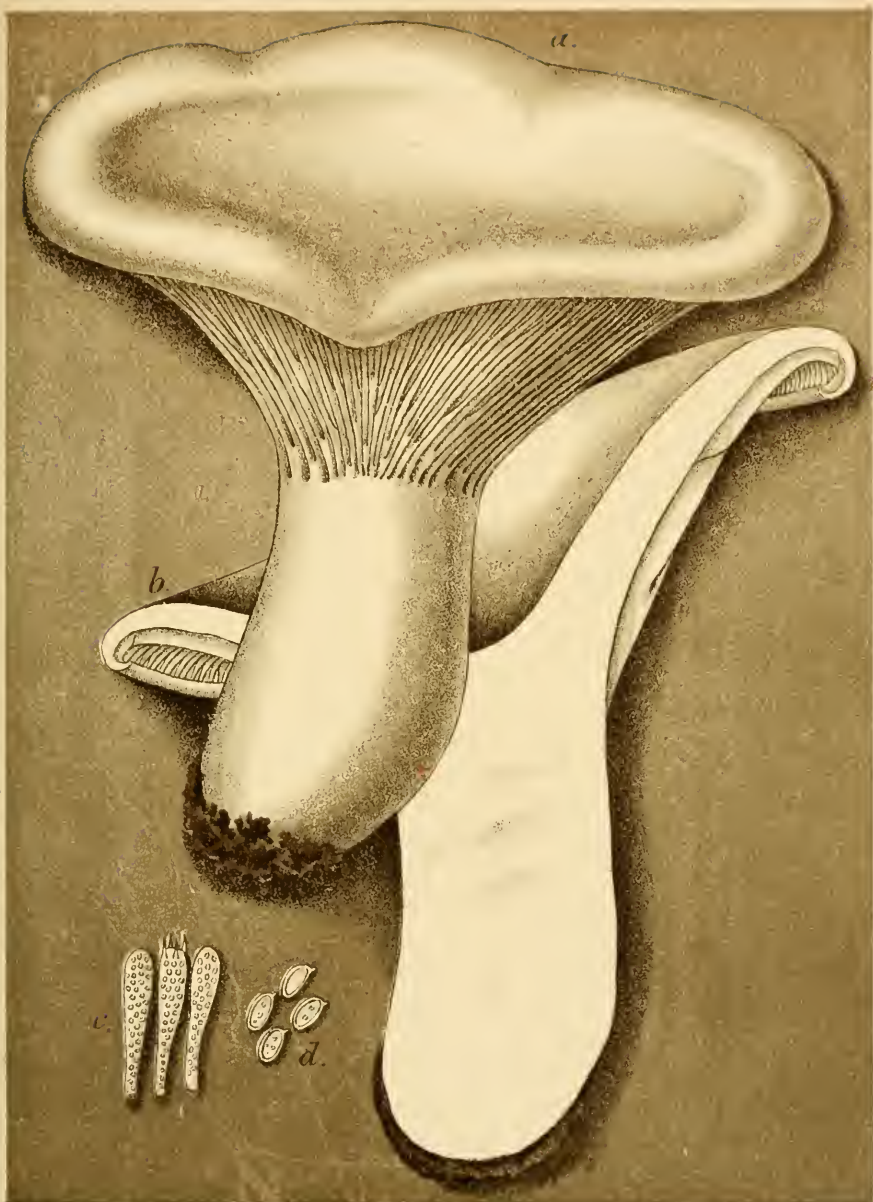
È uno dei funghi *più squisiti*, e pel forte aroma che possiede si può cuocere anche alla maniera dei tartufi servendosene come di questi per condimento. Si può pure facilmente disseccare alla maniera già indicata per l' Agarico imbuto. Non si può confondere con specie venefiche.

Spiegazione delle figure: *a-b* Due individui in diverso stadio di sviluppo. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

Tav. XXXIX

Clitocybe geotropa Bull. (Agarico geotropo)

Bresadola dis.

Lit G. Zippel Trento

Clitocybe candida Bresad. (Agarico candido)

Bresadola dis

Lit. G. Zippel Trento

Clitocybe candida Bres. — Tav. XL.

Ital. Agarico candido.

Ha cappello da convesso-piano a forma di imbuto, con margine involuto, colore bianco-latteo, coll' età tingentesi di color paglia, quando è perfettamente sviluppato largo fino a 2 decimetri; lamelle molto spesse, assai strette, talora forcute, scorrenti sul gambo, bianche, poi paglia; gambo robusto, solido, del medesimo colore del cappello; carne bianca, compatta, di odore forte di farina fresca e sapore grato, mite, basidii clavati, 30-35 6-7 μ.; spore ovato-allungate, jaline, 7 3 μ.

Nasce in grandi file nei prati grassi, lungo i sentieri dove viene smossa la terra o anche al margine delle selve dove si trova terra pingue, p. es. nei campigoli delle malghe. Finora nel Trentino lo trovai soltanto nei prati della Valle di Rabbi e alle Vezzene di Malè. In Italia fu raccolto lungo il littorale mediterraneo.

Si presta come cibo e come condimento; ha la carne tenera, gustosissima ed aromatica. Anche disseccato riesce molto buono. Si può confonderlo con due specie di Lattario, il Lactarius piperatus e il Lactarius vellereus, funghi sospetti, coi quali ha comune la forma e il colore. Per distinguerlo basta tagliare gli esemplari per metà quando sono freschi; allora si scorge nei Lattarii una carne granulosa, rude e dura, dalla quale cola un abbondante succo lattiginoso bianco, di sapore acre-piperato, che infonde pure alla carne. Nell' Agarico candido invece la carne è sempre delicata, tenera, senza latte e di sapore mite.

Spiegazione delle figure: *a* Individuo quasi perfettamente sviluppato. *b* Individuo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere Collybia.

Funghi carnoso-tenaci con cappello e gambo, senza anello e senza volva; gambo fibroso-cartilaginoso, la cui trama è

omogenea a quella del cappello; lamelle al gambo libere o troncate e aderenti allo stesso nella parte superiore; spore *bianche*, liscie, obovate, allungate, o ellittiche.

COLLYBIA DRYOPHILA Bull. - Tav. XLI.

Ital. Agarico driofilo. Franc. Fausse Souchette. Ted. Ockerbrauner Blätterschwamm.

Ha cappello da convesso o campanulato spianato, col centro depresso o anche rilevato ad umbone e col margine quasi sempre rivolto verso le lamelle, secco, di colore generalmente di pan cotto, ma variante dal rossastro al giallastro-biancheggiante; lamelle spesse, strette, bianche o raramente a tinta zolfina, verso il gambo sinuato-aderenti o libere; gambo fistoloso, cioè già da prima vuoto nell' interno, fibrilloso-tenace, eguale o alla base tuberoso-radicato, del color del cappello; carne pallida, di nessun odore o sapore speciale; spore bianche, ovato-virgoliformi, 5-6 × 3 μ.

Nasce in file a cespi o gruppi tanto nelle selve di conifere che a foglia, ma con preferenza nei querceti, dov'è abbondante in primavera ed estate.

È specie *abbastanza buona*, ma si deve usare soltanto il cappello e rigettare il gambo, perchè è troppo tenace e riuscirebbe indigesto.

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Individuo sezionato verticalmente. *e* Basidii. *f* Spore.

Genere Pleurotus.

Funghi carnoso-membranacei con cappello, ma talora senza gambo; cappello generalmente a forma di ventaglio, che s'inserisce immediatamente sulle matrice quando manca il gambo; gambo laterale o eccentrico, raramente fornito di anello, ma sempre senza volva; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; lamelle bianche, al gambo smarginate o

Tav. XLI

Collybia dryophila Bull. (Agarico driofilo)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Tav. XLII

Pleurotus fuscus (Batt.) Bres. var. Ferulae Lanzi (Cicciolo)

Bresadola dis. *Lit. G Zippel Trento*

scorrenti sullo stesso; spore *bianche*, cilindriche, ovate o globose, liscie o echinate.

Crescono sugli alberi o sulle radici di erbe, raramente sulla terra.

PLEUROTUS FUSCUS (Batt.) Bres. var. FERULAE (Lanzi) Comes. (*Ag. nebrodensis Fr. Ag. Eryngii* var. *Ag. Cardarella* var.) — Tav. XLII.

Ital. Fungo della Ferula, Felengo. Volg. Fungo della Bellamonte, Fungo d'Ampezzo. Ted. Ampezzaner-Schwämme (Bolzano).

Ha cappello convesso-gibboso, in età spianato e depresso, irregolare, sovente laterale o eccentrico, da prima di colore fosco fuligginoso, poi grigio-giallastro o grigiastro-lurido; lamelle non tanto spesse, bianche, con tinta paglia nel fungo adulto, scorrenti sul gambo e sovente reticolate; gambo solido, ventricoso-radicato, di color biancastro; carne compatta, bianca, di sapore grato e odore poco marcato nel fungo vegeto, ma molto profumata nel fungo disseccato; basidii clavati, 45-50 × 6-8 μ.; spore bianche, cilindracee o ovato-allungate, 10-14 × 5-6 μ.

Nasce copioso nei prati montani della Bellamonte nella Valle di Fiemme e nei dintorni d'Ampezzo nel mese di settembre, dopo il taglio del fieno, sulle radici del *Laserpitium latifolium*.

È fungo *assai squisito*, e si usa a preferenza come condimento per il forte aroma che tramanda quando è disseccato. In tale stato si vende sul mercato di Bolzano, dove è conosciuto sotto il nome di Ampezzaner-Schwämme, e se ne ricava dai 6 agli 8 fiorini il chilogramma. Da noi non cresce che nei luoghi nei quali trovasi la pianta matrice, nell'Italia invece, Sicilia, a Cipro, in Tunisia e Algeria è molto più frequente perchè si sviluppa sulla radice di varie altre piante che non allignano nel nostro paese, come a dire la

Ferula communis, l'Elaeoselinum Asclepium l'Opoponax Chironium ecc. Dovunque sono conosciute le sue proprietà mangerecce ed è ricercatissimo.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo di vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

Pleurotus ostreatus Jacq. — Tav. XLIII.

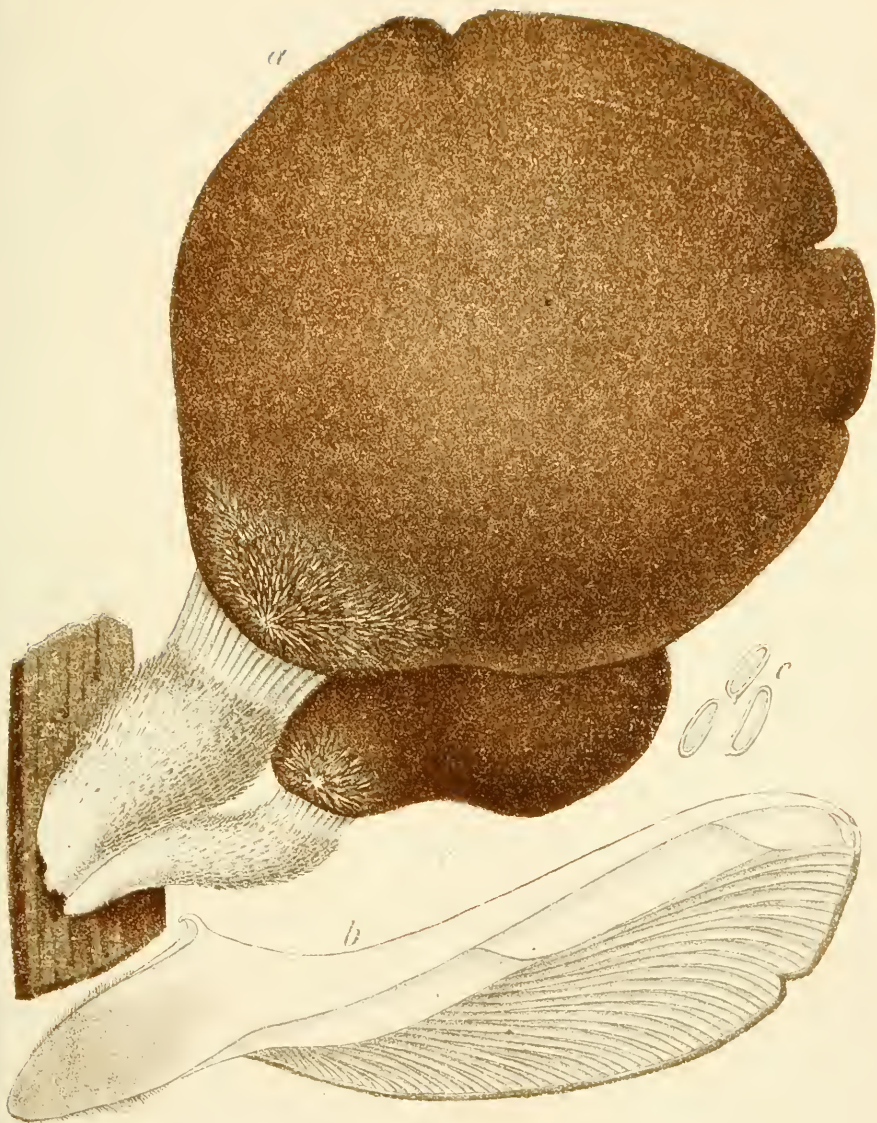
Ital. Gelone, Cardella, Cerrena. Volg. Reccia de morar, Orgel (milanese), Ricchione (Napoli). Franc. Oreille du peuplier. Ted. Drehling.

Cresce a cespi coi cappelli imbricati e coi gambi uniti insieme e connati; la forma del cappello è di ventaglio o ovato-allungata; il colore è bruno-cinerino o grigiastro, nella parte posteriore verso il punto d'inserzione sui tronchi è coperto d'una lanugine biancastra; il gambo è laterale, conficcato nel tronco, talora assai corto da sembrare una specie di radice serpeggiante fra la corteccia, di colore biancastro e coperto da un fitto tomento grigio; le lamelle sono abbastanza spesse, larghe, scorrenti sul gambo, da prima bianche poi grigie; la carne bianca, in età tenace, di odore forte di farina fresca: i basidii clavati; le spore cilindracee, 8-12 $\times$ 3 μ.

Nasce cespitoso sui tronchi ancora vivi delle piante a foglia, specialmente del gelso, a tardo autunno, resistendo anche al freddo, donde il nome di Gelone.

È meritamente stimato come fungo *mangereccio,* ed in alcuni luoghi viene pure coltivato artificialmente; però la carne nel fungo intieramente sviluppato diventa dura, tenace e riesce piuttosto indigesta. Si devono quindi scegliere sempre i cespi giovani o di mezzano sviluppo ed inoltre cuocerli bene. — Non si può confondere con specie venefiche.

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di due individui perfettamente sviluppati. *b* Sezione verticale. *c* Spore.

Tav. XLIII

Pleurotus ostreatus Iacq. (Gelone)

Bresadola dis. *Lit G Zippel Trento*

Tav. LIX

Hygrophorus pratensis Fr. (Igroforo pratense)

Bresadola dis.

Lit G. Zippel Trento

Tav. LX

Hygrophorus virgineus (Wulf.) Fr. (Fungo Mugnajo)

Bresadola dis. *Lit. G. Zippel Trento*

Genere Hygrophorus.

Funghi carnoso-molli con cappello e gambo, senza anello e volva, ma sovente con velo nel fungo giovane; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; lamelle molli, per lo più scorrenti sul gambo; spore *bianche*, ellittiche, liscie.

Hygrophorus pratensis Pers. — Tav. LIX.

Ital. Igroforo pratense. Volg. Fongo della doga, Doga (Veneto). Franc. Agaric ficòide. Ted. Wiesenschwamm.

Ha cappello da convesso spianato-gibboso, quasi a forma di trottola, liscio, secco, di color fulvo o fulvo-ranciato, coll'epidermide di frequente screpolata; lamelle distanti, scorrenti sul gambo, nel fondo congiunte a vene, bianche o con tinta fulva; gambo pieno, nel fungo vecchio sovente cavo, fibrilloso, attenuato inferiormente, del colore del cappello o più pallido; carne pure della medesima tinta ma più languida, di sapore e odore grati; basidii clavati, 45-50 $\times$ 6-7 μ; spore ellittiche, bianche, 6 $\times$ 4-5 μ.

Si trova nei luoghi erbosi e specialmente nei prati magri di montagna abbastanza copioso in autunno.

È fungo *sapido*, di carne tenera, che merita d'essere conosciuto.

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Fungo sezionato verticalmente. *e* Basidii. *f* Spore.

Hygrophorus virgineus Wulf. — Tav. LX.

Ital. Fungo Mugnaio. Franc. Le Virginal. Ted. Jungferschwamm.

Ha cappello da convesso o conico-convesso spianato e quasi sempre rilevato nel mezzo, col margine rivolto verso le lamelle e poi nel fungo adulto ripiegato sul cappello, secco, glabro, liscio, ma con pelle screpolato-areolata in età, di colore

bianco, sovente a macchie rosse; lamelle distanti, scorrenti sul gambo, bianche; gambo pieno, poi sovente cavo, glabro, attenuato inferiormente, del color del cappello, talora qua e là o specialmente alla base macchiato di rosso; carne bianca, di sapore grato ed odore fungino; basidii clavati, 50-60 ⩒ 6-8 μ.; spore bianche, ellittiche, 10-12 ⩒ 6-7 μ.

Cresce copioso in autunno nei pascoli e prati magri di montagna in società dell' Igroforo pratense.

Questo fungo, benchè piccolo, può essere raccolto con vantaggio essendo abbondante dove cresce. È migliore dell'Igroforo pratense pel sapore più delicato, che si avvicina a quello del Prugnuolo. Non si può confondere con specie venefiche. Somiglia molto all'Hygrophorus niveus, che forse è soltanto una varietà dello stesso, e alla Clitocybe ericetorum, ma ambedue sono mangerecci, per cui non può riuscire di danno l' eventuale scambio.

Spiegazione delle figure: *a-d* Fungo nei varii gradi di sviluppo. *e* Sezione verticale d' un individuo *f* Basidii. *g* Spore.

Genere **Lactarius.**

Funghi carnosi con cappello e gambo, senza anello e volva; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; lamelle rigide, ceraceo-membranacee, *lattiginose,* attaccate al gambo o leggermente scorrenti sullo stesso: carne pure con succo latteo; latte bianco, mite o acre, al contatto dell'aria sovente cangiante di colore; spore bianche o giallognole, globose o quasi globose, con episporio granuloso o aculeolato.

Lactarius controversus Pers. — Tav. LXI.

Ital. Peverone o Peveraccio. Volg. Brasca. Sottana (Veneto) Franc. Le poivré rose.

Ha cappello assai carnoso, convesso-ombelicato, poi ad imbuto, col margine da prima rivolto verso le lamelle e fioc-

Lactarius insulsus Fr. (Pepino strisciato)

(SOSPETTO)

Bresadola dis.

lit. G. Zippel Trento

coso, indi glabro, leggermente viscoso, di color bianco sporco con macchie rosseggianti e talora con zone gialliccie verso il margine, quasi sempre coperto da frustuli di terra; lamelle assai spesse, sottili, strette, attaccate al gambo con seno rientrante, bianche, indi carnicine o giallo-carnicine; gambo corto, solido o raramente in età cavo, biancastro; carne compatta, granulosa, di odore grato, contenente un succo lattiginoso bianco, immutabile all'aria, di sapore acre-piperato; cistidii clavati o quasi fusiformi, 65-75 $\times$ 12 μ.; basidii clavati, 40-50 $\times$ 7-9 μ; spore jaline, echinulate, quasi rotonde, 6-7 $\times$ 5-6 μ.

Vegeta nei boschetti del piano o di mezza montagna in estate ed autunno. Nei dintorni di Trento si trova a Gocciadoro, s. Rocco, s. Antonio, Sopramonte ecc.

È fungo *affatto innocuo*, ma di qualità ordinaria per la carne troppo granulosa e per il latte acre che contiene. Onde renderlo abbastanza buono il miglior mezzo di prepararlo è sulla graticola o in uno stampo di torta con olio, pepe, sale e prezzemolo, oppure, se si vuol usare ad intingolo, col bollirlo un po' nell'acqua, che poi si getta, per indi cuocerlo col metodo indicato al n.º 1 del § sulla cucinatura dei Funghi. Con questa previa bollitura la carne perde il latte e quindi l'acredine e si toglie inoltre il pericolo che mangiandone in quantità riesca drastico, imperocchè quasi tutti i Lattari contengono nel latte un principio che agisce come drastico-purgativo se si mangiano in quantità. Per evitare tale disturbo, basta la previa bollitura che fa depositare nell'acqua il succo lattiginoso.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo completamente sviluppato. *b* Sezione verticale d'un individuo. *c* Spore.

Lactarius insulsus Fr. — Tav. LXII.

Ital. Pepino strisciato. Franc. Lactaire rubanné. Ted. Weissmilchender Gift-Reizker.

Ha cappello assai carnoso, convesso-ombelicato, poi ad imbuto, col margine sovente lobato, da prima rivolto verso

le lamelle e pubescente, *viscoso*, di colore giallo-ranciato e a zone igrofane più marcate a tempo umido, a tempo asciutto tutto unicolore; lamelle larghe, non tanto spesse, scorrenti un po' sul gambo, da prima bianche, poi gialliccie con macchie ocracee; gambo pieno, poi cavo, bianco, indi giallastro con fossette di color ocraceo; carne bianca abbastanza compatta con latte bianco, immutabile all'aria, molto acre; basidii clavati, 55-62 $\times$ 12 μ.; spore quasi rotonde, echinulate, del diametro di 8-10 μ.

Cresce nelle selve conifere di montagna, nei luoghi erbosi, tra i cespugli ecc. nell'estate e autunno.

Viene considerato come *venefico* per il suo latte acerrimo, che agisce come vomitorio. È facile confonderlo col Lapacendro buono (Tav. LXIV), con cui cresce sempre insieme, se si osserva soltanto la forma ed il colore del cappello. La nota per distinguerlo con sicurezza è il latte, che nel Lapacendro è colore ranciato e nel Peperino strisciato è sempre bianco.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

LACTARIUS AURANTIACUS Pers. Syn. p. 432. (*Lactarius Porninae* Roll.) — Tav. LXIII.

Ital. Lattario ranciato. Volg. Fong del Lares. Franc. Lactaire orangé.

Ha cappello da convesso piano-depresso o ciatiforme, coi margini da prima rivolti verso le lamelle e bianco-pruinati, viscoso a tempo umido, di colore ranciato vivo con macchie o zone igrofane di color più marcato, che dispariscono nel fungo secco o asciutto; lamelle spesse, un po' scorrenti sul gambo e attenuate o più sovente un po' rotondate al punto d'inserzione, da prima bianche, poi color ocraceo-ranciato; gambo subito cavo, cilindrico, da giovane pruinato, del color

Lactarius aurantiacus Fl. D. (Lattario ranciato)

(SOSPETTO)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Lactarius deliciosus (Linn.) Fr. (Lapacendro buono)

B.ssa Turco-Lazzari dis.

Lit. G. Zippel Trento

del cappello, ma più languido; carne bianca, vicino all'epidermide giallo-ranciata, di forte odore; latte bianco, immutabile, *molto acre*, spore quasi rotonde, echinulate, 7-8 7 μ.

Si trova assai frequente in greggi nei luoghi erbosi, pascoli, nelle selve rade di larice in montagna dal luglio al novembre.

È fungo *pericolosissimo* mangiandone in quantità producendo diarree, vomiti e mal di capo; inoltre riesce d'un gusto sgradevole, quantunque venga antecipatamente bollito nell'acqua e poi ben preparato. Si confonde facilmente col Lapacendro buono, pel quale anzi lo vidi raccogliere parecchie volte; e vengono certamente causati da questo fungo gli avvelenamenti o i disturbi che talora si attribuiscono al primo. Conviene quindi star attenti per non scambiarlo, il che riuscirà facile se si osserva che al taglio nel Lattario ranciato la carne ed il latte sono bianchi, mentre nel Lapacendro sono colore arancio.

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Individuo sezionato verticalmente. *e* Spore.

Lactarius deliciosus Linn. — Tav. LXIV.

Ital. Lapacendro buono. Volg. Fong dal Pin. Sanguignol. Franc. Le sanguin. Ted. Reissger, Brütling.

Ha cappello da convesso-ombelicato depresso o quasi imbutiforme, coi margini da prima rivolti verso le lamelle e pubescenti, un po' viscoso, di color rosso-ranciato più o meno vivo a seconda dell'età, sovente con zone più marcate, nel fungo adulto a macchie color verde-rame; lamelle spesse, strette, color ranciato-languido, con macchie verdi in età; gambo subito cavo, cilindrico, del color del cappello, con piccole fossette ovali o rotonde a tinta piú marcata ed in età pure a chiazze verdi; carne granulosa, bianco-gialla e alla periferia colore ranciato, di buon odore; latte copioso, colore ranciato vivo, di sapore piperato che tramanda alla

carne; basidii clavati, 40-45 9-10 μ.; spore quasi rotonde, echinulate, 10 × 8 μ.

Si trova in tutte le selve, specialmente ai margini erbosi sotto le piante conifere, dal luglio al novembre.

Il Lapacendro buono è uno dei funghi *più sicuri* e più in uso che si conoscano. Già i Romani ne apprezzarono le proprietà mangerecce. Plinio nella sua storia naturale lo mette a paro dell'Uovolo, e negli affreschi scoperti a Pompei si trova pure la figura di questo fungo. I metodi usitati per prepararlo sono alla graticola e al tegame. Onde riesca saporito conviene scegliere individui giovani e ben conservati. Nel fungo adulto la carne diventa grumosa e perde molto del primitivo sapore.

Spiegazione delle figure: *a-d* Fungo in vario grado di sviluppo. *e* Fungo sezionato verticalmente. *f* Basidii. *g* Spore.

Lactarius sanguifluus. Paul. — Tav. LXV.

Ital. Lapacendro sanguigno. Volg. Fong dal sangue, Sanguignol. Franc. Lactaire à suc rouge.

Ha cappello da convesso-ombelicato spianato-depresso o quasi imbutiforme, col margine da prima rivolto verso le lamelle e bianco-pruinato, viscoso, di color ranciato-vinoso, poi ranciato-auroreo con macchie verde-rame, a zone più marcate che spariscono con l'età; lamelle spesse, sottili verso il gambo, attaccate e leggermente scorrenti sullo stesso, di color roseo, carnicino o violaceo-livido, volgenti al ranciato nel fungo adulto e macchiate di verde; gambo pieno o raramente cavo, attenuato verso la base, rosso-sanguigno o roseo, poi del colore del cappello, da prima coperto d'una pruina bianca, sovente a fossette con tinta più forte e colle medesime macchie verde-rame del cappello e delle lamelle, prodotte dal latte che al contatto dell'aria cangia di colore; carne bianca, al taglio macchiata di rosso, d'odore grato da frutta e sapore acre-piperato; latte di colore sanguigno, pi-

Tav. LXV

Lactarius sanguifluus Paul. (Lapacendro sanguigno)

B.ssa Turco-Lazzari dis. Lit. G. Zippel Trento

Tav. LXVI

Lactarius volemus Fr. (Peveraccio giallo)

Bresadola dis.

perato; basidii clavati, 35-40 × 8-10 *μ.*; spore quasi rotonde, echinulate, 8-10 × 8-9 *μ.*

Nasce nei pineti della zona della vite in famiglie numerose dall'agosto al novembre.

Il Lapacendro sanguigno ha le *medesime proprietà* e serve ai medesimi usi del Lapacendro buono, col quale generalmente si confonde, specialmente quando è intieramente sviluppato e perde i bei colori giovanili; però il latte di color sangue lo conserva, e da questo carattere può essere sempre distinto. Non cresce in montagna, nè nelle selve di conifere, ma esclusivamente nei boschetti di *Pino* nelle valli vitifere. Non si trova quindi in Val di Sole, in Val di Fiemme, Val di Rendena ecc. dov' è surrogato dal Lapacendro buono, il quale vegeta fin quasi al termine della vegetazione arborea.

È di gusto più delicato del Lapacendro buono e viene generalmente preferito a questo nei luoghi dove cresce in società.

Spiegazione delle figure: *a-d* Fungo in vario grado di sviluppo. *e* Individuo sezionato verticalmente. *f* Basidii. *g* Spore.

Lactarius volemus Fr. — Tav. LXVI.

Ital. Peveraccio giallo. Franc. La vachette. Ted. Brätling.

Ha cappello da prima globoso poi spianato-depresso, con margine da prima rivolto verso le lamelle e bianco pubescente, secco, di colore giallo aranciato o giallo fulvo tendente al bruno nel centro, tutto screpolato in età: lamelle spesse, da prima bianche poi giallognole, attenuate alle due estremità, un po' decorrenti sul gambo; gambo solido, cilindrico, duro, del colore del cappello o un po' più languido; carne compatta, dura, bianca, al taglio bruna, di sapore dolce e odore grato; latte copiosissimo, bianco, immutabile,

di sapore dolce; spore bianche, rotonde, echinulate, 8-9 μ. di diametro.

Vegeta copioso tanto nelle selve di conifere che di piante frondose dal luglio all'ottobre, specialmente nei luoghi muscosi.

È fungo *assolutamente innocuo* e di buon gusto se viene ben cotto e condito.

Da noi non è conosciuto, ma in altri luoghi, specialmente nell'Austria inferiore, è ricercato a preferenza del Lapacendro buono. Colà si prepara dal popolo alla graticola facendo un taglio longitudinale al gambo e cospergendolo con molto sale, e dalle classi agiate alla casseruola con burro, brodo di carne, pepe, sale, prezzemolo e quando è presto cotto aggiungendovi del semolino (gries) quanto è necessario ad assorbire l'intingolo, e poi a piena cottura si serve come contorno alla carne.

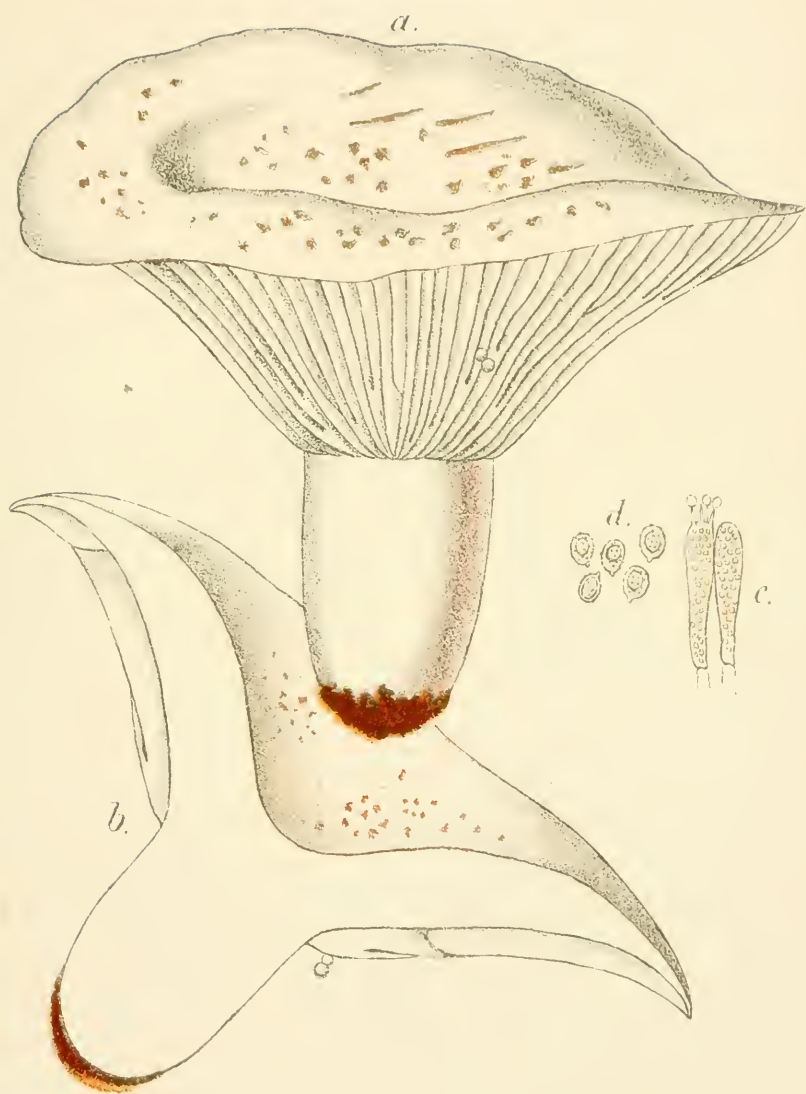
Spiegazione delle figure: *a-b* Individuo in vario grado di sviluppo. *c* Individuo sezionato verticalmente. *d* Spore.

Lactarius vellereus Fr. — Tav. LXVII.

Ital. Lattario lanuto. Franc. Le poivré mouttoné Ted. Wollschwamm.

Ha cappello convesso-ombelicato, poi ad imbuto, assai carnoso, compatto, tutto coperto da una fina lanugine di colore bianco-calce; lamelle grossette, distanti, sovente ramose, al gambo troncato-attaccate, bianche; gambo corto, obeso, bianco, pubescente; carne compatta, granulosa, acre; latte bianco, acre-piperato, diventante al contatto dell'aria, dopo qualche tempo, color zolfino; basidii clavati, 40-50 × 7-10. μ; spore bianche, quasi rotonde, 6-8 × 6 μ, minutamente asperule.

Cresce copioso in greggi nelle selve di conifere dal luglio all'ottobre.

Di questo fungo ho dato la figura perchè si distingua

Lactarius vellereus Fr. (Lattario lanuto)

(SOSPETTO)

Gi. gadola dis.

Russula delica Fr. (Rossola delica)

Bresadola dis

dalla Rossola delica, che è mangereccia, e colla quale ha moltissima somiglianza. Pel suo latte riesce assai drastico e, se mangiato in quantità, agisce come vomitorio; perde però queste proprietà se viene prima bollito nell'acqua e poi, gettandola via, cucinato. In varii luoghi si usa prepararlo per l'inverno in salamoia cuocendolo quasi intieramente nell'acqua, e poi spremuto polverizzandolo con sale e collocandolo in vasi di terra ponendovi sopra un peso per tenerlo ben compresso. Quando si vuol mangiarlo, se lo prende fuori e si cuoce alla graticola nel modo già altrove accennato. Trattandolo così riesce innocuo, ma non però buono.

Spiegzione delle figure: *a* Fungo bene sviluppato. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere **Russula.**

Funghi carnosi con cappello e gambo, senza anello e volva, tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; lamelle rigide, fragili, senza succo latteo, al gambo per lo più libere o soltanto aderenti; carne granulosa; spore bianche o giallognole, globose o quasi globose con episporio echinulato.

Russula delica Fr. — Tav. LXVIII.

Ital. Rossola delica, Colombina bianca. Franc. Prévat.

Ha cappello convesso-depresso e poi quasi imbutiforme, coi margini da prima rivolti verso le lamelle, di colore bianco sporco, con tinta qua e là nocciuola, quasi sempre coperto dalla terra o dagli aghi delle conifere che smuove crescendo; lamelle abbastanza spesse, sovente forcate, un po' decorrenti sul gambo, bianche, a riflesso glauco o verde-rame languidissimo; gambo eguale, cilindrico, glabro, bianco, sovente alla sommità con zona colore celestino o verde rame; carne granulosa, di odore non tanto marcato e di sapore un po' piccante nel fungo giovane; basidii clavati, 50-55 $\times$ 12-15 μ.; spore bianche, rotonde, echinulate, 9-12 $\times$ 9-11 μ.

È comune dovunque nelle selve tanto di conifere che di piante frondose dal giugno all'ottobre in famiglie di molti individui disposti per lo più in circoli.

È fungo *mangereccio*, ma non della migliore qualità a motivo della carne troppo grossolana e dura. Conviene perciò cuocerlo molto bene e ben condirlo, affinchè riesca gradevole. È facile confonderlo col Lattario lanuto, dal quale però diversifica specialmente per la mancanza di latte, pel colore meno bianco e per la carne meno acre.

Spiegazione delle figure: *a-b* Due individui in posizione diversa. *c* Individuo sezionato verticalmente. *d* Basidii e cistidii. *e* Spore.

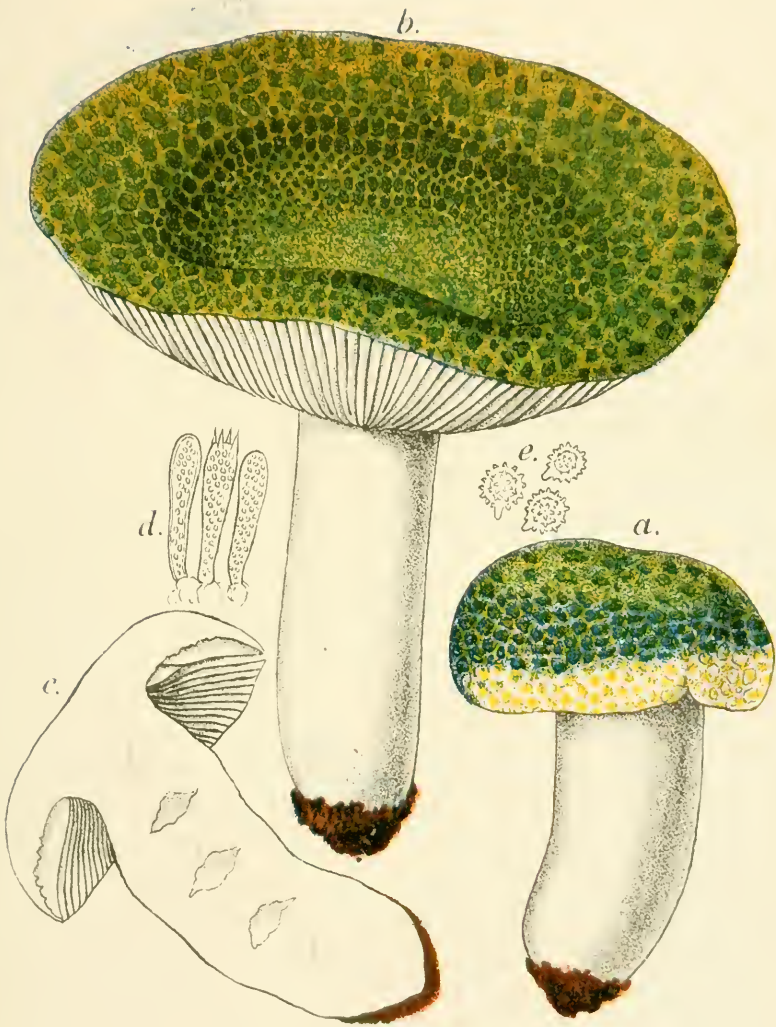
Russula virescens Schaeff. — Tav. LXIX.

Ital. Verdone, Colombina verde, macchiata. Franc. Palomet. Ted. Grünlicher Täubling.

Ha cappello carnoso, da prima quasi globoso, poi piano e depresso nel centro, secco, colla superficie subito screpolata in areole poligonali, di colore verde rame o glauco-azzurrognolo o anche giallo-verde su fondo paglierino; lamelle strette, eguali, spesse, bianche, fragili, al gambo attenuato-libere; gambo eguale, rugoso-striato, pieno d'una sostanza spugnosa, poi a cavità, bianco; carne compatta, un po' granulosa, bianca, al taglio diventante di tinta ontano-pallida, di grato odore e sapore; basidii clavati, $36\text{-}40 \times 9\text{-}10\ \mu$.; spore bianche, quasi rotonde, echinulate, $7\text{-}9 \times 7\text{-}7\,^1/_2\ \mu$.

Nasce nei boschi a foglia o misti dal luglio all'ottobre in famiglie.

È uno dei funghi *più squisiti*, e si può preparare tanto alla graticola che al tegame. Non è facile confonderlo con altre specie se si osserva alle screpolature del cappello, che non si verificano mai sotto questo aspetto in altre Rossole.

Spiegazione delle figure; *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Individuo sezionato verticalmente. *d* Basidii e cistidii. *e* Spore.

Russula virescens Schaeff. (Verdone)

Bresadola dis. Lit. u Zippel Trento

Russula lepida Fr. (Rossola lepida)

Russula lepida Fr. — Tav. LXX.

Ital. Rossola lepida, Colombina rossa di sapore dolce. Franc. Rougillon pourpre. Ted. Rosen-Täubling.

Ha cappello carnoso, compatto, da convesso spianato-depresso, secco, di colore roseo-sanguigno o rosso-aranciato, col centro in età biancheggiante e coll'epidermide screpolata in areole o squame; lamelle abbastanza spesse, grossette, qua e là forcate, al gambo rotondate, bianche, poi giallognole, verso il margine del cappello talora col taglio rosso; gambo robusto, solido, liscio o un po' rugoso, bianco, tinto in parte di roseo; carne bianca, *mite*, compatto-granulosa, di sapore grato di nocciuola e odore non marcato; cistidii fusiformi, 70-80 × 9-11 μ.; basidii 35-40 × 8-10 μ.; spore bianche, echinulate, rotondate, 7-9 μ.

Cresce nei boschetti frondosi delle valli dal luglio all'ottobre in greggi.

Ha le *medesime proprietà* e il medesimo gusto del Verdone, e perciò merita d'essere conosciuta ed apprezzata. Osservandola solamente al colore, si può confonderla con altre specie di Rossola venefiche o sospette, come la Russula emetica (Tav. LXXIII), Russula rubra, Russula sanguinea ecc.; ma, oltre i caratteri specifici quivi indicati, una nota pratica sicura per distinguere questa specie, come pure tutte le Rossole mangerecce dalle Rossole venefiche o sospette, si è il sapore della carne, il quale nelle prime è dolce, mite, caseoso, e nelle seconde è acre e pepato. Basta quindi, nel dubbio che un esemplare di Rossola sia o no venefico o sospetto, assaggiarne la carne; se questa è mite si può senza nessun pericolo mangiarne, se è acre si deve rifiutare. Nè tale assaggio riesce di danno stante la tenuità della materia e poi perchè appena assaggiata si può tosto rigettare.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Sezione verticale d'un individuo. *d* Basidii e cistidii. *e* Spore.

RUSSULA CYANOXANTHA Schaeff. — Tav. LXXI.

Ital. Rossola iridescente, Rossola maggiore, Colombina maggiore. Franc. Charbonnier. Ted. Graublauer Täubling.

Ha cappello carnoso, compatto, da prima ovale, poi spianato-depresso, glabro, striato, a tempo umido viscoso, di vario colore, bruno-ceruleo, con centro giallastro, lilacino-violaceo, violaceo-porporino, grigio ardesia o piombino, con tinta qua e là lilacino-cianea a seconda dell' età o del tempo umido o secco; lamelle spesse, larghe, fragili, sovente forcate e con lamellette, al gambo attenuato-attaccate, bianche; gambo robusto, verso la base per lo più attenuato, bianco o con tratti a tinta lilacino-violacea o anche tutto lilacino, pieno, poi lacunoso; carne compatto-granulosa, bianca, sotto l' epidermide lilacino-violacea, di sapore *mite* e odore non marcato; basidii clavati, spore quasi rotonde, bianche, 7-9 × 7-8 μ., echinulate.

Vegeta per lo più nelle selve conifere di montagna in famiglie dal giugno all' ottobre.

Anche questa Rossola è *squisita* e del medesimo gusto del Verdone e della Rossola lepida. Non è facile confonderla con altre se si osserva la sua robustezza; pei colori si avvicina molto alla Rossola grigia (Tav. LXXVII), che è più fragile e con lamelle colorate, ma anche questa è mangereccia, per cui nessun danno ne deriverebbe dallo scambio.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Individuo sezionato verticalmente. *d* Parte dell' imenio per vedere la disposizione delle lamelle. *e* Basidii e cistidii. *f* Spore.

RUSSULA VESCA Fr. — Tav. LXXII.

Ital. Rossola edule. Volg. Panarola fumola (Veneto). Franc. Rougillon comestible. Ted. Essbarer Täubling.

Ha cappello carnoso, da convesso spianato-depresso,

Tav. LXXI

Russula cyanoxantha Schaeff. (Rossola maggiore)

Bresadola dis.

Trento

Tav. LXXII

Russula vesca Fr.! Rossola edule!

Bresadola dis.

Russula emetica Fr. (Rossetto)

(VELENOSO)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

glabro, a tempo umido un po' viscoso, presto secco, di colore bruno-carnicino, più languido nel centro, che assume coll'età una tinta giallo-lurida; lamelle spesse, strette, nel fungo giovane verso il piede rotondato-attaccate, poi un po' decorrenti, bianche, a tempo umido ploranti, indi a macchie gialliccie, prodotte dal disseccamento delle goccie; gambo solido, un po' ventricoso, rugosetto, bianco, con tinta a tratti carnicina ed alla base ocracea; carne bianca, *mite*, compatta, granulosa, di nessun odore e sapore speciale; cistidii fusoidei, 65 × 8 μ.; basidii clavati, 40-50 7-8 μ.; spore rotonde, bianche, echinulate, 7-8 7 μ.

Vegeta copiosa nelle selve di conifere dal luglio all'ottobre.

Per la consistenza e compattezza della carne è molto affine alla Rossola iridescente, della quale ha pure il gusto e le *qualità nutritive*. Non è facile confonderla con altre specie.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Individuo sezionato verticalmente. *d* Pezzetto d'imenio per vedere la disposizione delle lamelle. *e* Basidii e cistidii. *f* Spore.

Russula emetica Fr. — Tav. LXXIII.

Ital. Rossetta, Colombina rossa. Volg. Panaròla rossa (Veneto). Franc. L'Emétique. Ted. Speitäubling.

Ha cappello da convesso spianato-depresso, viscoso, glabro, color roseo, roseo-sanguigno, qua e là biancheggiante o anche a chiazze gialle, col margine in età solcato; lamelle un po' distanti, eguali, al piede rotondato-libere, bianche, poi paglierine; gambo solido, duro, indi molle, rugosetto, bianco o con tinta del colore del cappello; carne bianca, sotto l'epidermide rosea, *acerrima*; cistidii fusoidei, 50-60 8-10 μ.; basidii clavati, 35-40 8-10 μ.; spore quasi rotonde, echinulate, bianche, 8-10 8 μ.

Cresce a preferenza nei boschi frondosi, ai margini erbosi, dal luglio all' ottobre.

Questo fungo si considera *venefico* e si citano dagli autori dei casi di avvelenamento. Quanto per mia propria esperienza posso dire si è che in dosi piccole è certamente innocuo, ma, per la carne molto acre e amara, riesce un cibo poco gustevole. Anche se preparato in unione ad altri funghi mangerecci di buon gusto li rende molto meno gradevoli.

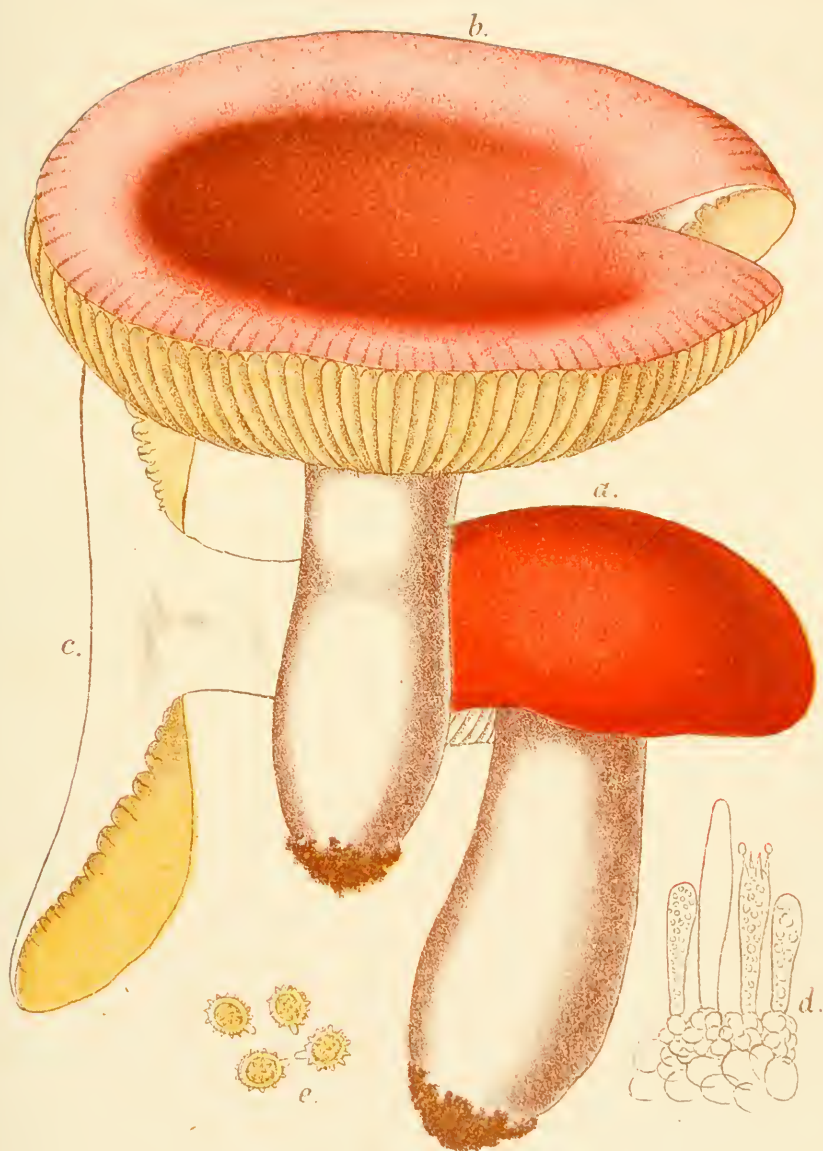
Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii e cistidii. *e* Spore.

Russula integra Linn. — Tav. LXXIV.

Ital. Rossola buona. Franc. Rougillon bâtard. Ted. Rother Täubling.

Ha cappello carnoso, convesso, poi spianato-depresso, leggermento viscoso a tempo umido, colore rosso-porpora, con centro più languido o talvolta bianco-giallognolo, al margine da prima liscio, poi solcato-tubercoloso; lamelle abbastanza spesse, molto larghe, nel fondo congiunte a vene, al gambo rotondato-aderenti e bifide, nel fungo giovane bianche, poi tosto con tinta giallo-alutacea; gambo quasi eguale o attenuato alla base, striato-rugosetto, pieno, poi lacunoso, bianco; carne bianca, *mite*, di sapore grato, quasi di cacio e odore non marcato; cistidii rari, fusoidei, 60 ≈ 9 μ.; basidii clavato-subventricosi, 45-50 ≈ 9-12 μ.; spore quasi rotonde, echinulate, gialliccie, 7-9 ≈ 7-8 μ.

Cresce a preferenza nei querceti e boschi di alberi frondosi al basso delle valli, già dalla fine di maggio o dai primi di giugno in famiglie.

È una delle Rossole *migliori* pel gusto e per la carne tenera, presto cotta. È facile confonderla colla Rossola languente (Tav. LXXV) che è indicata venefica. Per poterla con sicurezza distinguere conviene osservare il gusto della carne, che nella Rossola buona è *mite*, mentre nella

Russula integra Fr. (Rossola buona)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Russula veternosa Fr. (Rossola languente)

(SOSPETTO)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento.

Russula alutacea Fr. (Rossola alutacea)

Bresadola dis. *Lit. G. Zippel Trento*

Rossola languente è *molto acre*. Inoltre quest'ultima Rossola si trova per lo più soltanto in autunno e nelle selve di conifere.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii e cistidii. *e* Spore.

Russula veternosa Fr. — Tav. LXXV.

Ital. Rossola languente. Franc. Rougillon languissant.

Ha cappello carnoso, da convesso spianato-depresso, a tempo umido un po' viscoso, di colore roseo carico o carnicino, presto impallidente al centro, che resta biancastro o giallo-paglia, col margine nel fungo adulto solcato-tubercolato; lamelle spesse, al gambo rotondato-aderenti o libere, fragili, da prima bianche, poi giallastro-isabelline; gambo spongioso-pieno, poi lacunoso, rugosetto, eguale o un po' dilatato all' apice, per lo più bianco o con tinta rosea verso la base; carne bianca, caseoso-spongiosa, *acerrima;* cistidii fusoidei, 60-80 ⩰ 7-10 μ.; basidii clavato-capitati, 35-40 ⩰ 10-12 μ; spore gialle, echinulate, quasi rotonde, 8-10 ⩰ 8-9 μ.

Vegeta nelle selve di conifere di montagna dalla fine di agosto all' ottobre.

Questa Rossola è considerata *venefica* dagli autori forse più per il sapore acre della sua carne che per fatti constatati di avvelenamento. Da noi è molto rara, ed io la trovai sempre in pochissima quantità. Dall'aspetto esterno sembra affatto eguale alla Rossola buona, dalla quale però si può subito distinguere per l'acredine.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii e cistidii. *e* Spore.

Russula alutacea Fr. — Tav. LXXVI.

Ital. Rossola alutacea. Volg. Colombina rossa e gialla. Franc. Rougillon. Ted. Ledergelber Täubling.

Ha cappello da convesso piano-depresso, carnoso, a tempo umido viscoso, col margine in età appena solcato-tubercoloso, di colore fosco-porpora o rosso, con centro quasi nero o anche pallido e a chiazze giallastre; lamelle spesse, grossette, nel fondo congiunte a vene, eguali, al piede sinuato-aderenti o rotondato-libere, da bianche ocracee; gambo robusto, rugosetto, bianco o qua e là tinto di rosso o anche tutto rosso, pieno d'una sostanza in età spongiosa; carne bianca, grumosa, al taglio diventante paglierina sotto l'epidermide, *mite;* cistidii fusoidei, 70-80 ≚ 9-10 μ.; basidii clavati, ventricosi, 45-50 ≚ 11-13 μ.; spore quasi rotonde, gialle, echinulate, 10-11 ≚ 9-10 μ.

Si trova a preferenza nei boschi di quercia dall'agosto al novembre.

È fungo di *ottima qualità,* a carne più compatta di quella della Rossola buona, alla quale molto somiglia.

Spiegazione delle figure; *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Sezione verticale d'un individuo. *d* Basidii, cistidii. *e* Tessuto sottoposto. *f* Spore.

Russula grisea Pers. — Tav. LXXVII.

Ital. Rossola grigia. Franc. Rougillon gris. Ted. Grauer Täubling.

Ha cappello da convesso piano-depresso, glabro, a tempo umido viscoso, col margine tenue, da vecchio un po' striato-solcato, di colore molto vario nel medesimo individuo, lilacino, celestino, grigiastro, olivaceo, glauco-cesio, talora nel primo sviluppo quasi bianco, poi va colorandosi, e nel fungo vecchio presenta una tinta uniforme grigio-acciaio con qualche sfumatura di giallo-sporco o olivaceo; lamelle spesse, eguali, sottili, al gambo attenuato-attaccate, bianche, poi nel fungo sviluppato color cera vergine; gambo pieno, lacunoso, un po' ventricoso, duro, rugosetto, bianco; carne bianca, *mite,* sapida; cistidii fusoidei, 50-65 ≚ 10-12;

Tav. LXXVII

Russula grisea Pers. (Rossola grigia)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Russula aurata Fr. (Rossola dorata)

Bresadola dis. *Lit. G. Zippel Trento*

basidii clavati, 30-35 ⨯ 7-8 μ.; spore quasi rotonde, echinulate, ocroleuche, 7-8 ⨯ 6-7 μ.

Si trova molto frequente tanto nelle selve di conifere che nei boschi a foglia dal luglio all'ottobre.

È una delle Rossole *più gustevoli*. Ha carne tenera, di sapore dolce, da cacio, ed è subito cotta. Non si può confondere con Rossole acri. Pei colori si avvicina alla Rossola maggiore, pure mangereccia, ma è di statura minore, più gracile e fragile in tutte le sue parti.

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Fungo sezionato verticalmente. *e* Basidii. *f* Spore.

Russula aurata Fr. — Tav. LXXVIII.

Ital. Rossola dorata. Franc. Rougillon doré. Ted. Goldfarbener Täubling.

Ha cappello da convesso piano-depresso, glabro, a tempo umido viscoso, col margine nel fungo sviluppato solcato-tubercoloso, di colore giallo-uovo o dorato, con tinta qua e là rossa o porporina, raramente tutto unicolore giallo, nel centro talora anche bruno-porpora; lamelle spesse, eguali, al piede rotondato-libere, da bianco-gialle, col taglio giallo-uovo; gambo quasi eguale o ventricoso, bianco o con tinta gialla, rugosetto, pieno, poi cavo o lacunoso; carne bianca, sotto l'epidermide di color citrino, *mite;* cistidii fusoidei, 55-60 ⨯ 9-12 μ.; basidii clavati, ventricosi, 45-50 ⨯ 13-15 μ.; spore quasi rotonde, gialle, echinulate, 10 ⨯ 8-9 μ.

Cresce a preferenza nelle selve di Abete bianco in greggi numerose in luglio ed agosto; nell'autunno è rara.

È forse la *migliore specie* di Rossola. Ha carne tenera delicata, di squisito sapore e subito cotta. Anche pei caratteri distintivi speciali è difficile confonderla con altre; merita quindi d'essere ben conosciuta.

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado

di sviluppo. *d* Fungo sezionato verticalmente. *e* Basidii. *f* Spore.

RUSSULA LUTEA Fr. — Tav. LXXIX.

Ital. Rossola gialla. Franc. Rougillon jaune. Ted. Gelber Täubling.

Ha cappello poco carnoso, da convesso piano-depresso, a tempo umido viscoso, col margine soltanto negli individui vecchi solcato quantunque tenue, d'un bel colore uniforme in tutta la superficie giallo-uovo; lamelle spesse, attenuato-libere al gambo, eguali, fragili, da prima bianche, poi giallo-isabelline, nel fondo congiunte a vene; gambo per lo più un po' ventricoso, bianco, vuoto, molle, fragile, rugosetto-reticolato; carne bianca, *mite;* cistidii rari, fusoidei. 60-70 $\times$ 6-7 μ.; basidii clavati, 35-40 $\times$ 12-15 μ.; spore gialle, quasi rotonde, echinulate, 8-9 $\times$ 7-7 μ.

Si trova gregaria tanto nelle selve conifere che frondose, però sempre in poca quantità, dal luglio all'ottobre.

È specie *mangereccia* molto delicata, gustosissima e per la carne tenera subito cotta. Anche questa specie, come la Rossola dorata, offre caratteri speciali da non potersi confondere con altre, per cui la raccolta non può essere pericolosa.

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Fungo sezionato verticalmente. *e* Basidii e cistidii. *f* Spore.

Genere **Cantharellus**.

Funghi carnosi con cappello e gambo o cappello soltanto, senza anello e volva; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello: lamelle grosse, carnoso-ceracee, veniformi, ramose e reticolate, col taglio ottuso, scorrenti sul gambo; spore bianche o paglierine, ellittiche, ovate o ovato-allungate; basidii a 4-8 sterimmi.

Tav. LXXIX

Russula lutea Fr. (Rossola gialla)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento.

Tav. LXXX

Cantharellus cibarius Fr. (Gallinaccio)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Cantharellus cibarius Fr. — Tav. LXXX.

Ital. Gallinaccio, Capo gallo. Volg. Finferlo, Galetto, Zaldì (Lombardia). Franc. Chanterelle. Ted. Pfifferling.

Ha cappello carnoso, convesso, poi depresso-concavo, finalmente ad imbuto, coi margini irregolari, lobati, sinuato-ondulati, crespi ecc., secco, glabro, o da giovane appena pubescente, di colore giallo-dorato o giallo-ranciato più o meno vivo, raramente bianco con tinta ai margini canarino o lilacino-carnea; lamelle assai decorrenti sul gambo, da prima a forma di vene, poi rialzate, ma sempre ottuse al taglio, reticolate, ripetutamente forcate, del colore del cappello; gambo solido, per lo più attenuato alla base, glabro, pure del medesimo colore; carne bianca, ai lati gialla, fibrosa, di buon sapore ed odore; basidii 60-100 $\times$ 7-11 μ.; spore color paglia, ellittiche, 8-12 $\times$ $4\frac{1}{2}$-7 μ.

È comunissimo in tutte le selve dal giugno all'ottobre in grandi famiglie, per lo più disposto in circoli o macchie.

Il Gallinaccio è fungo *mangereccio* sommamente apprezzato, ed è raccolto e mangiato dovunque. Offre un cibo oltrechè gustoso, anche molto nutriente, essendo constatato che contiene il 24 % di sostanze azotate ed il 9 % di sali nutritivi. Benchè di assoluta innocenza conviene però raccogliere individui sani, non troppo sviluppati, giacchè nel fungo vecchio la carne diventa molle, perde le proprietà nutritive ed assume un odore forte, nauseante.

Non si può confondere con qualità venefiche. La specie che gli è molto somigliante e che anzi sembrerebbe una varietà piccola è il Cantharellus Quèletii Fr., ma anche questo, del resto rarissimo, è mangereccio. Il Cantharellus aurantiacus Wulf. poi è affatto diverso, nè si può commutare col Gallinaccio, e chi asserisce il contrario non deve certamente conoscerlo.

Spiegazione delle figure: *a-d* Fungo in vario grado di sviluppo. *e* Fungo sezionato verticalmente. *f* Basidii. *g* Spore.

Cantharellus lutescens Pers. (*Craterellus* Aut.) — Tav. LXXXI.

Ital. Cantarello giallo. Volg. Finferla. Franc. Chanterelle jaunâtre. Ted. Gelblicher Faltenschwamm.

Ha cappello membranaceo, da convesso-ombelicato espanso-imbutiforme, chiuso o aperto e comunicante colla cavità del gambo, a margine irregolare, ondulato-repando e lobato, fioccoso-squamosetto e in età glabrescente, colore fosco-ombrino impallidente; imenio di color giallo, cangiante in rosso-auroreo o roseo-cesio, da prima liscio, poi coperto da vene turgide, dicotomo-ramose; gambo compresso o canaliculato, nella parte inferiore ingrossato, cavo, di colore arancio vivo; carne tenace, di color giallo, di odore forte, un po' nauseante e di sapore non marcato; basidii clavati, 70-100 $\times$ 6-7 μ; spore giallognole, ovate, 10-12 $\times$ 6-8 μ.

Cresce tanto nelle selve conifere che a foglia in famiglie o a cespugli, dall' agosto al novembre, e preferisce le località umide.

È fungo *mangereccio* di conosciuta innocenza, ma molto inferiore al Gallinaccio per la carne più tenace e meno sapida. Per la manifesta affinità e per la sua gracilità in confronto dell' antecedente, il volgo lo distingue col nome femminile di *Finferla*.

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di funghi. *b* Sezione verticale d' un individuo. *c* Basidii. *d* Spore.

Cantharellus clavatus Pers. — Tav. LXXXII.

Ital. Cantarello violaceo. Franc. Chanterelle pourpre. Ted. Hasenöhrl.

Ha forma assai variabile; da prima si presenta come una clava troncata all' apice, poi si dilata e prende l' aspetto di trottolo o di ventaglio coi margini per lo più lobati. La parte superiore che rappresenta il cappello è nel fungo giovane color violaceo, poi passa al colore olivastro; la parte

Tav. LXXXI

Cantharellus lutescens (Pers.) Fr. (Cantarello giallo)

Bresadola dis. *Lit. G. Zippel Trento*

Tav. LXXXII

Cantharellus clavatus Fr. (Cantarello violaceo)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Tav. LXXXIII

Craterellus cornucopioides Pers. (Trombetta da morto)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

laterale o imeniale è di colore viola-carnicino, da prima liscia, indi percorsa da vene turgide, ramose e reticolate; il gambo è breve, obeso, si unisce alla parte imeniale senza segno di distinzione, e ne ha il medesimo colore. La carne è bianca, di sapore un po' acidulo nel fungo adulto. Le spore sono gialliccie, a forma di mandorla, allungate, 10-13 × 4-5 μ.

Cresce per lo più a cespi e in lunghe file nelle selve di conifere in montagna dall'agosto all'ottobre.

Il Cantarello violaceo è specie *mangereccia* di buon gusto, purchè si scelgano esemplari giovani; il fungo adulto diventa troppo acido e perciò si deve rigettare. Per la sua forma singolare e pei colori che lo distinguono non si può confondere con altra specie.

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di funghi. *b* Individuo isolato a forma di ventaglio. *c* Individuo sezionato verticalmente. *d* Spore.

Genere **Craterellus.**

Funghi carnoso-membranacei, con cappello e gambo, senza anello e volva; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; cappello aperto nel gambo; imenio liscio, senza lamelle o vene, ma talora con qualche rugosità; spore *bianche*, ellittiche; basidii a due sterimmi.

Craterellus cornucopioides Pers. — Tav. LXXXIII.

Ital. Trombetta da morto. Franc. Trompette des morts. Ted. Todtentrompete.

Ha cappello carnoso-membranaceo, aperto nel gambo a forma di imbuto, coi margini convessi, lobati e ondulato-sinuosi, di colore fuligginoso, con piccole squamette di tinta più carica; imenio o parte inferiore del cappello liscia e con qualche ruga in età, di colore cenere-fuliggineo; gambo cavo, glabro, con lacune longitudinali, attenuato verso la base; carne concolore, di odore un po' marcato nel fungo adulto;

basidii cilindraceo-clavati, all'apice forcati (bisterimmi), 65-75 ≈ 8-9 μ.; spore ellittiche, 10-15 ≈ 7-9 μ.

Vegeta a preferenza nei luoghi umidi tanto nelle selve di conifere che di alberi a foglia dall'agosto al novembre.

La Trombetta da morto ha quasi il *medesimo gusto*, la medesima consistenza della carne ed il medesimo odore, quando è bene sviluppato, del Cantarello giallo, e perciò merita d'essere preso in considerazione quantunque il colore triste, che gli fece aggiungere al suo nome l'appellativo *da morto*, non ne lusinghi troppo la raccolta. Non si può confondere con specie venefiche.

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Fungo sezionato verticalmente. *e* Basidii e ife. *f* Spore.

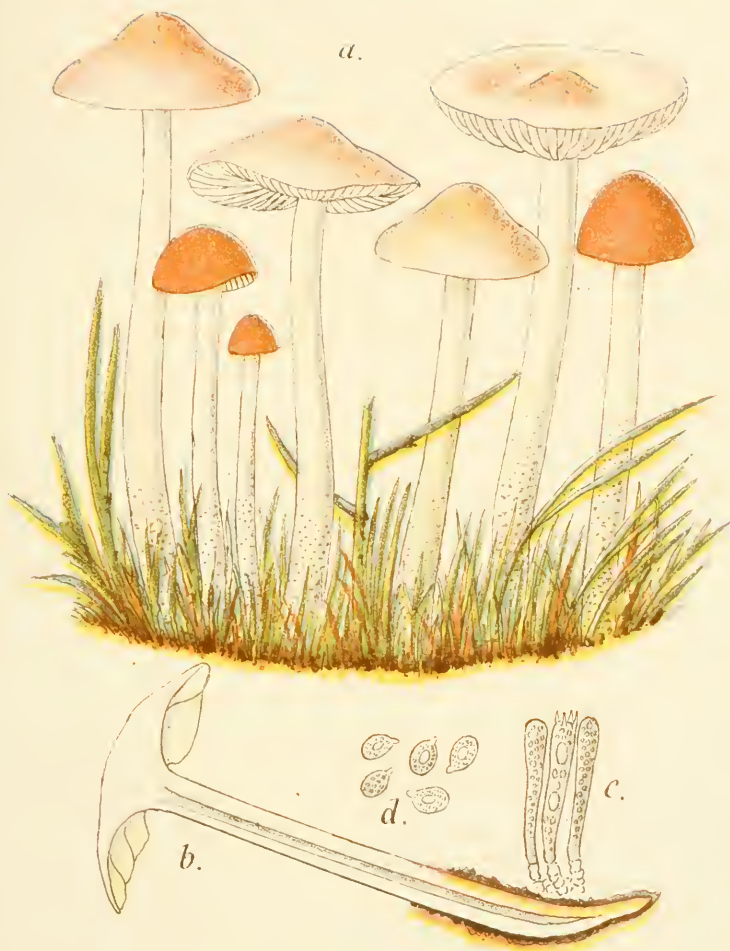
Genere **Marasmius.**

Funghi aridi, carnoso-tenaci, membranaceo-cartilaginosi, con cappello e gambo, senza anello e volva; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; lamelle tenaci, al gambo libere, sinuate o aderenti; spore *bianche*, ovate o ovato-allungate, liscie.

Marasmius oreades Bolt. — Tav. LXXXIV.

Ital. Fungo color d'Isabella, Oreade. Volg. Gambe secche. Franc. Faux mousseron. Ted. Herbstmousseron.

Ha cappello carnoso-tenace, da convesso-campanulato spianato e umbonato, col margine in età striato, glabro, a tempo umido un po' lubrico, di colore isabella carico, poi invecchiando nocciuola o alutaceo o anche biancastro; lamelle distanti, al gambo rotondato-libere, nel fondo congiunte a vene, di colore bianco-acquoso, poi quasi del color del cappello; gambo pieno, quasi eguale o appena ingrossato alla base, tomentosetto, di tessuto fibroso, da prima bianco poi con tinta nocciola; carne bianca, in età tenace, di buon

Tav. LXXXIV

Marasmius oreades Bolt. (Fungo color d'Isabella)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Tav. XLIV

Volvaria speciosa Fr. (Volvaria bianca)

VELENOSO

Bresadola dis.

Lit G. Zippel Trento

sapore e odore; basidii clavati, 45-60 × 5-6 μ.; spore bianche, obovate, 8-10 × 5-6 μ.

Vegeta nei luoghi erbosi selvatici, al margine delle strade, nei pascoli ecc. in lunghe file dall'aprile al novembre.

L'Oreade va annoverato tra le specie *mangerecce* più gustevoli, approssimandosi per l'aroma al Prugnuolo. Però in vista della carne, che tende al coriaceo, e per la durata abbastanza lunga della sua vita, si devono sempre scegliere individui giovani o di mezzo sviluppo, e rigettare inoltre la parte inferiore del gambo, troppo fibrosa, onde riesca veramente gradevole e di facile digestione. Si può facilmente dissecare e usare come condimento, invece delle droghe, alla guisa del Prugnuolo, del Prataiuolo, del Cicciolo ecc. conservando egli pure, anzi aumentando l'aroma colla disseccazione. Per questa sua proprietà si trova in commercio, specialmente in Francia e Germania, e si apprezza al pari dei funghi suddetti. Non si può confonderlo con specie venefiche, essendo tutte quelle che gli assomigliano o mangerecce o almeno innocue.

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di funghi in vario grado di sviluppo. *b* Sezione verticale di un individuo. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere Volvaria.

Funghi carnosi con cappello e gambo, forniti di volva, ma senza anello; tessuto del gambo distinto da quello del cappello; lamelle al piede libere, di color roseo o carnicino; spore ovate o ellissoidee, liscie, di tinta *rosea*.

VOLVARIA SPECIOSA Fr. — Tav. XLIV.

Ital. Volvaria bianca. Franc. Volvaire blanche. Ted. Ansehnlicher Blätterschwamm.

Ha cappello da campanulato espanso-gibboso o largamente umbonato, glabro, *viscoso*, di colore biancastro con tinta pa-

glierina ai margini e grigia al centro; lamelle spesse, nel fungo giovanissimo bianche, poi roseo-carnicine, col taglio finamente fimbriato, verso il gambo rotondato-libere; gambo pieno, alto, all'apice attenuato, fibrilloso, bianco, ingiallentesi coll'età, alla base fornito di volva membranacea, libera, biancastra, col margine lobato; carne bianca, molle, di odore sgradevole; basidii clavati, 40-45 × 11-13 μ.; spore obovate, color carnicino, 15-18 × 8-10 μ.

Nasce negli orti, nei prati, ai margini delle vie, nei ruderati ecc. da maggio in ottobre.

È specie *venefica* che si potrebbe confondere, osservandola superficialmente, colla Tobbietta bianca (Tav. XV) o colle forme più elevate del Prataiuolo (Tav. LII-LIV), dai quali però subito si distingue per la *mancanza dell'anello* e per la *presenza della volva*. Si abbia cura quindi, alla raccolta, di osservare bene le parti sovra indicate e di farne i confronti colle tavole citate.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo quasi intieramente sviluppato. *b* Sezione verticale. *c* Basidii. *d* Spore.

Volvaria glojocephala Dec. — Tav. XLV.

Ital. Volvaria fuligginosa. Franc. Volvaire grise.

Ha cappello campanulato, poi espanso-umbonato, col margine in età striato, *viscoso*, di color fuliggine o brunomarrone; lamelle spesse, larghe, verso il gambo rotondatolibere, da bianche carneo-rossastre, al taglio sottilmente dentate; gambo solido, lungo, attenuato all'apice, bianco, poi diventante fuligginoso, alla base cinto da una volva membranacea, bianca, lobata al margine; carne bianca, di odore nauseante; basidii clavato-subfusoidei, 45-50 × 14-15 μ.; spore obovate, rosee, 13-16 × 8-9 μ.

Nasce nei medesimi luoghi e nella medesima stagione della Volvaria bianca, della quale ha pure le *proprietà venefiche*. Si può confondere colle forme grigio-scure dell'A-

Tav. XLV

Volvaria glojocephala De C. (Volvaria fuliginosa)

(VELENOSO)

Bresadola dis

manita vaginata (Tav. XII), specie mangereccia. Per distinguerla con sicurezza si osservino le lamelle, le quali nella Volvaria glojocephala sono *rossastro-carnicine* e nella Amanita vaginata sempre *bianche* o con *leggera tinta grigiastra* nel fungo molto sviluppato.

Spiegazione delle figure: *a-b* Due individui in vario grado di sviluppo. *c* Sezione verticale d'un individuo. *d* Basidii. *e* Spore.

Genere **Entoloma.**

Funghi carnoso-fibrosi, con cappello e gambo, senza anello e volva; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; lamelle smarginate, di colore roseo; spore poligonali, pentagone o esagone, *rosee.*

Entoloma clypeatum Linn. — Tav. XLVI.

Ital. Agarico clipeato. Franc. Mousseron des haies.

Ha cappello convesso-subcampanulato, poi piano-umbonato, con margine sinuato-repando, secco, sericeo, di colore fuligginoso-grigiastro rischiarantesi nel fungo adulto; lamelle non tanto spesse, larghe, sinuato-uncinate al gambo, bianco-grigiastre nel fungo giovane, indi carnicino-sporco, al taglio irregolarmente crenulate; gambo eguale, fibrilloso, bianco, all'apice pruinato, pieno, poi cavo; carne bianco-grigiastra, fibrosa nel gambo, di odore e sapore poco marcato, gradevole; basidii clavato-fusoidei, 30-40 × 10-12 μ.; spore carnicine, angolate, per lo più di forma pentagonale, del diametro di 8-10 μ.

Nasce nei prati dove si trovano alberi o nei luoghi erbosi, pascoli ecc. coperti da alberi a foglia, nell'estate e autunno, solitario o a cespi, per lo più in lunghe file.

È *mangereccio* e di buonissimo gusto. Basta una mezza ora o poco più per la cottura. È facilmente invaso dagli insetti, per cui conviene scegliere con accuratezza gli esem-

plari sani e non corrosi. Non si può confondere con specie nocive.

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di Funghi. *b* Individuo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere **Clitopilus.**

Funghi carnosi con cappello e gambo, senza volva e anello; tessuto del gambo omogeneo con quello del cappello; lamelle scorrenti sul gambo, colorate, con tinta rosea o carnicina; spore liscie o angolate, *rosee*.

CLITOPILUS PRUNULUS Scop. (*Agaricus Orcella* Bull.) — Tav. XLVII.

Ital. Grumato grigio, Prugnuolo bastardo. Volg. Paste, Pastine, Fungo dal lievito, Lievitato, Oladivo. Franc. Mousseron d'automne. Ted. Orcellas Blätterschwamm.

Ha cappello da convesso spianato-depresso, cogli orli arrotolati verso le lamelle, di color cinereo o cinereo-biancastro o anche quasi bianco, talora con zone concentriche più scure, secco e morbido come pelle di guanto; lamelle spesse, strette, scorrenti sul gambo, da prima bianche o grigiastre, poi carnicino pallido; gambo solido, eguale o ingrossato alla base o anche ventricoso, bianco, centrale o eccentrico, talora anche laterale, al piede coperto da bianca lanuggine; carne bianca, pastosa, di sapore dolce e di odore assai marcato di pasta lievitata; basidii clavati; spore fusoidee, rosee, 10-13 × 5-6 μ., con nervature longitudinali a perfetta maturanza.

Nasce dovunque tanto nelle selve di conifere che nei boschi a foglia dal giugno all'ottobre, sparso qua e là senza disposizione speciale.

Questa specie è senza dubbio una delle *più gustevoli*. Possiede una carne tenera, delicata, presto cotta e gradevolissima. Il modo migliore di prepararlo è ad uso frittura, come ho indicato al n. 3° del paragrafo che tratta della cuci-

Clitopilus prunulus Scop. (Grumato grigio)

Bresadola dis. *Lit. G. Zippel Trento*

Pholiota caperata Pers. (Agarico grinzoso)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

natura dei Funghi. Riesce buonissimo anche disseccato, aumentando di aroma, e serve pure come condimento. Non si può confondere con specie nocive, ed inoltre per il suo speciale odore di lievito è facilissimo il riconoscerlo anche dai meno pratici.

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo nei varii gradi di sviluppo. *d* Fungo sezionato verticalmente. *e* Basidii. *f* Spore.

Genere **Pholiota.**

Funghi carnosi con cappello e gambo, forniti di anello, ma generalmente senza volva; tessuto del gambo omogeneo con quello del cappello; lamelle al gambo generalmente smarginate, colorate, di tinta ocracea, ferruginea o ombrina; spore liscie, obovate o ellissoidee, *ocracee* o *ombrine*.

Pholiota caperata Pers. Tav. XLVIII.

Ital. Agarico grinzoso. Franc. Agaric ridé. Ted. Runzliger Blätterschwamm.

Ha cappello da convesso-emisferico espanso, da prima coperto da squamette bianche, pelose, poi glabro e rugoso specialmente verso il margine, di colore giallo-paglierino, qua e là più o meno marcato; lamelle spesse, al gambo smarginate e col taglio seghettato, di colore da prima giallo-pallido, poi ocraceo; gambo solido, sopra l'anello bianco e squamuloso, sotto fibrilloso con tinta paglierina, eguale o verso la base ingrossantesi; anello membranaceo, distante, sovente obliquo, bianco, con zona ocracea; volva tenue come pellicula, all'apice libera, bianca o con tinta gialla, presto svanente e visibile soltanto negli individui giovani; carne color paglia, di odore e sapore leggiero, grato; basidii clavati, 40-45 × 12 μ.; spore allungate, quasi a forma di mandorla, di color ocraceo, 13-15 × 7-8 μ.

Nasce copioso in circoli fra il muschio nelle selve alpine di conifere, come in Val di Sole, Rabbi, Andalo, Rumo, Paneveggio ecc.

L'Agarico grinzoso è fungo *mangereccio* ma non dei migliori. La carne del gambo è piuttosto tenace e fibrosa e perciò deve essere ben cotta. Negli esemplari più sviluppati sarebbe meglio rigettare la parte del gambo sotto l'anello. Preparato bene riesce abbastanza saporito e certamente più gradevole di altre specie che si reputano buone. Merita quindi di essere conosciuto ed utilizzato negli usi culinari. Non vi sono specie venefiche colle quali può essere confuso; ha invece molta somiglianza con diverse specie di Cortinarii o insipide o sospette, dalle quali si potrà facilmente distinguere per l'anello e la volva. I Cortinarii non posseggono volva, nè hanno anello membranaceo, ma soltanto una cortina fibrillosa come tela di ragno o bambagiosa da simulare un anello.

Spiegazione delle figure: *a-b* Due individui in vario grado di sviluppo. *c* Individuo veduto dalla parte lamellare. *d* Individuo sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

Pholiota praecox Pers. — Tav. XLIX.

Ital. Agarico primaticcio, Marzuolo. Volg. Fonghi marzioi (Veneto), Ciodeti. Franc. Le précoce. Ted. Frühschwamm.

Ha cappello da convesso-spianato, depresso o anche leggiermente umbonato, umido e un po' viscido a tempo piovoso, di colore da prima bianco sporco o bianco con sfumatura fuligginosa, indi gialliccio nel centro e biancastro al margine; lamelle spesse, verso il gambo smarginate e uncinate, di colore bianco-acquoso nel fungo giovane e canella-scuro nel fungo adulto; gambo eguale o ingrossato alla base, internamente midolloso, poi vuoto, pubescente, bianco e in età oscurantesi, fornito di anello membranaceo, supero, lacerato,

Pholiota praecox Pers. (Agarico primaticcio)

Bresadola dis. Lit G Zippel Trento

che svanisce nel fungo intieramente sviluppato; carne bianca, molle; basidii clavati, 30 × 8 μ.; spore di colore ferruginoso, ovato-allungate, 9-11 × 5-6 μ.

Nasce nei luoghi erbosi lungo le strade, al margine delle selve, dei campi, prati ecc. dall'aprile all'estate, solitario o a pochi individui qua e là sparsi.

È specie *affatto innocua*, ma per la carne troppo molle e di sapore appena marcato riesce di qualità ordinaria. È da preferirsi, quindi, invece che solo, di usarlo in unione ad altre specie. Non si può confondere con funghi velenosi.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo giovane con brandelli di anello attaccati al margine del cappello. *b-c* Due individui di pieno sviluppo. *d* Individuo sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

Pholiota Aegirita (Porta) Brig. (*Ag. cylindraceus et attenuatus* Dec. *Ag. pudicus* Fr. vix Bull. *Ag. Brigantii* Fr. *Ag. Pioparello* Viv.) — Tav. L.

Ital. Pioppino, Piopperello. Volg. Fungo di pioppo, Fong de albera, Fong de salgar. Franc. Champignon du peuplier, Pivoulade.

Ha cappello da convesso o quasi campanulato spianato, sovente umbonato o gibboso, nel fungo giovane rugoso e crespato, nel fungo adulto liscio, a epidermide come pelle di guanto che poi si screpola in areole poligonali (fig. *c*), di colore da prima fuligginoso-chiaro, poi giallo-fulvente al centro e pallido al margine; lamelle spesse, larghe, verso il gambo troncato-aderenti ed uncinate, da pallido-giallastre canella-scuro; gambo solido, eguale o attenuato alla base o anche ingrossato, bianco, oscurantesi coll'età, sopra l'anello fibrilloso, sotto squamosetto-lacero; carne bianca o pallida, tenace, nella parte inferiore del gambo giallo-fosca, di sapore mite ed odore molto marcato e gradevole; basidii clavati, 23-25 × 7-9 μ.; spore ellittiche o reniformi, giallognole, 9-11 × 6-7 μ.

Nasce in primavera ed autunno sui tronchi vivi o sulle ceppaglie di pioppo, salice, sambuco, robinia ecc. Nei dintorni di Trento si trova frequente in Campo Trentino sui salici e sul pioppo nero e lungo il passeggio del Fersina sul pioppo piramidale; a Rovereto, Ala, Sarche sul pioppo nero.

È specie *mangereccia* molto delicata, già conosciuta come tale e stimata dai Greci e dai Romani, presso i quali anzi si coltivava artificialmente. Mattioli nei suoi *Commentarii di Dioscoride* ci narra il metodo di coltura di questo fungo, usato dai Greci, che consisteva nel tagliare i tronchi del pioppo rasente terra e poi irrorarli con acqua calda in cui fosse sciolto del fermento. Con tale trattamento si ottenevano i funghi dopo quattro giorni [1]). Plinio celebra le varie specie di pioppo pei funghi squisiti che producono [2]); e la riproduzione artificiale praticata dai Romani è ancora in uso in qualche luogo d'Italia, anzi meriterebbe di essere introdotta dovunque essendo assai semplice e poco costosa. Consiste nel tagliare a pezzi dei ceppi o tronchi di pioppo e collocarli in luogo umido tenendoli di frequente bagnati con acqua tepida, oppure nel porre dei frammenti di legno o di scorza di pioppo nella terra commista a letame di stalla, onde agevolarne la putrefazione e procurare di conservarla sempre umida. Crescendo questa specie anche sul salice, ritengo che si otterrebbe il medesimo risultato sottoponendo allo stesso trattamento anche pezzi di legno di questo albero.

Spiegazione delle figure: *a-b* Due individui completamente sviluppati. *c* Due individui con cappello areolato a cagione del tempo secco e dell'età. *d* Individuo sezionato. *e* Spore.

---

[1]) Matthiolus, editio Francof. 1592, pag. 768.

[2]) *Hist. Nat.* libr. XVI, cap. 35.

Pholiota aegerita Brig. (Pioppino)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippe. Trent.

Pholiota mutabilis Schaeff. (Famigliuola gialla, buona)

Bresadola d. s.

Lit. G. Zippel Trento

Pholiota mutabilis Schaeff. — Tav. LI.

Ital. Famigliuola gialla, buona. Volg. Broche, Brochete (Veneto). Franc. Agaric changeant. Ted. Wandelbarer Blätterschwamm.

Ha cappello da convesso-gibboso spianato-umbonato, igrofano, allo stato vegeto di colore nel centro fulvo e al margine giallo, a tempo secco tutto uniformemente giallastro o canella; lamelle spesse, verso il gambo attaccate allo stesso e talora un po' decorrenti, da prima giallognole, poi fosco-canella; gambo pieno, poi cavo, tenace, sopra l'anello pallido, sotto tutto coperto da eleganti squamette scabrose, fosco-ferruginee; anello membranaceo, esteriormente fiocco-so-scaglioso, del medesimo colore; carne bianco-giallastra nel cappello, giallastro-scura nel gambo, di odore grato da frutta; basidii clavati, 20-25 ⋅ 6-7 μ.; spore di colore ferruginoso, obovate, 6-7 ⋅ 4 μ.

Nasce dalla primavera all'autunno sulle ceppaglie in putrefazione di alberi a foglia, specialmente di ontano e tiglio, in famiglie numerose d'individui, riuniti tra loro alla base in cespi.

È fungo *molto saporito* come lo sono quasi tutti i funghi primaverili. Conviene però raccoglierlo non troppo sviluppato e rigettare la parte del gambo sotto l'anello, perchè è troppo fibrosa e tenace ed inoltre ha un leggier sapore di legno che non perde colla cottura. Vi sono molte altre specie, o insipide o sospette, che crescono in famiglie sui ceppi, come la Pholiota mutabilis e che, osservando il solo modo di crescere, potrebbero confondersi colla stessa; però se si confronteranno i caratteri qui sopra esposti, specialmente il gambo fornito di anello e di squame, non vi sarà pericolo di ingannarsi e di prendere una specie per l'altra. Crescendo già in primavera merita d'essere a preferenza conosciuto pel motivo che in questa stagione i funghi mangerecci sono più rari.

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di funghi. *b* Fungo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere **Cortinarius.**

Funghi carnoso-fibrosi con cappello e gambo, senza volva, ma con velo a guisa di tela di ragno che unisce il margine del cappello alla sommità del gambo; tessuto del gambo omogeneo con quello del cappello; lamelle colorate, cerulee o cinnamomee, al piede per lo più smarginate; spore *gialle*, generalmente a forma di mandorla, con episporio granulato o puntato-scabro, raramente liscie.

Cortinarius firmus Fr. — Tav. LVII.

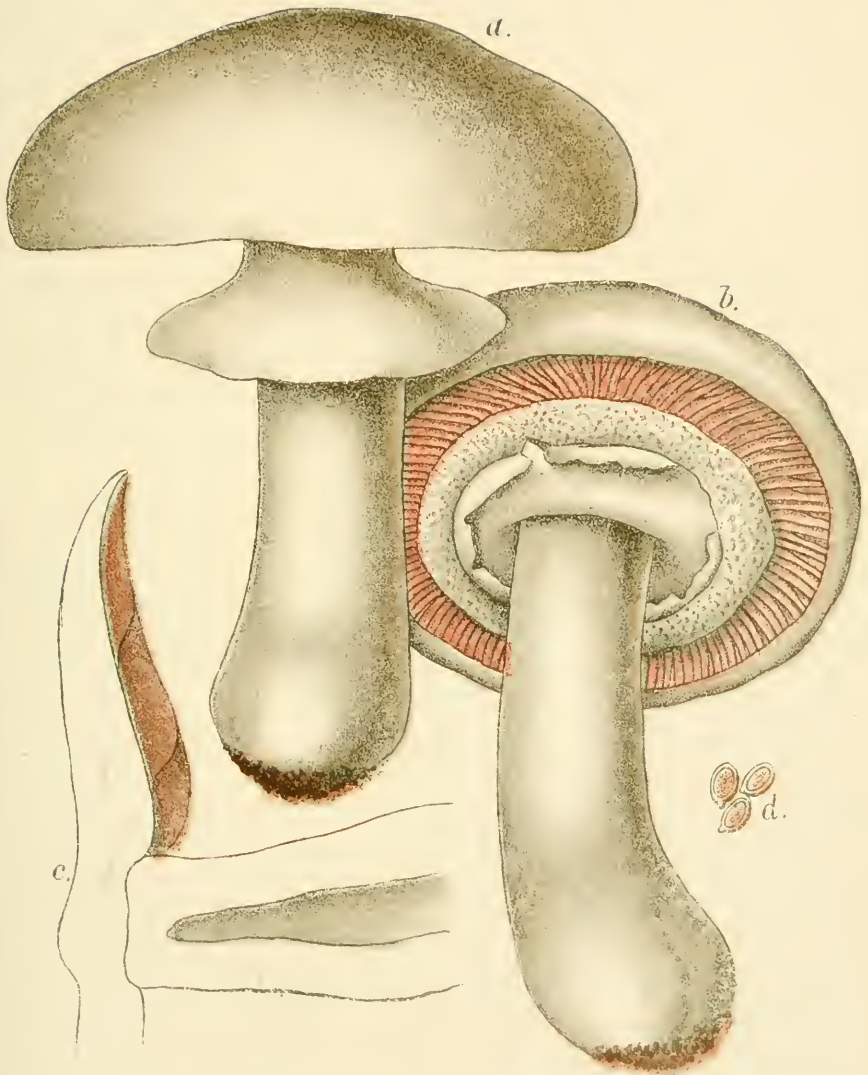
Ital. Cortinario compatto. Franc. Agaric araigneux.

Ha cappello da emisferico piano-depresso coi margini rilevati, secco, da giovane di color pallido-canella col margine lilacino, poi tutto canella-carico, a tempo secco sovente colla epidermide areolato-screpolata; lamelle spesse, da prima pallido-lilacine, indi canella-ocracee, verso il gambo attaccate o smarginate; gambo solido, fibrilloso, alla base bulboso, lilacino-cinereo, poi nel fungo adulto pallido-canella; carne biancastra, compatta, di sapore grato ed odore forte non disaggradevole; basidii clavati, 30-35 $\times$ 8-9 μ.; spore quasi a forma di mandorla, gialle, con episporio granulato, 10-12 $\times$ 6 μ.

Nasce in circoli o in file nelle selve di conifere a mezza montagna, assai copioso nei mesi di giugno e luglio.

Il Cortinario compatto deve annoverarsi fra le specie *mangerecce* più saporite. Per la compattezza della carne e per l'aroma si avvicina molto al Prugnuolo (Tav. XXVIII). Come lo stesso si presta anche per essere disseccato e quale condimento. Nel prepararlo, onde riesca veramente gradevole, si deve aver cura di cuocerlo bene a motivo della carne che è piuttosto tenace. — Vi sono parecchie specie di Cortinarii che gli si assomigliano tanto per la forma che per il colore,

Tav. LVII

Cortinarius firmus Fr. (Cortinario compatto)

Psalliota arvensis Schaeff. (Pratajuolo maggiore)

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento.

le quali però crescono soltanto in autunno ed inoltre hanno il cappello da vegeto viscoso. Del resto anche queste non sono venefiche, ma soltanto insipide o di difficile digestione.

Spiegazione delle figure: *a-c* Individui in vario grado di sviluppo. *d* Individuo sezionato. *e* Basidii. *f* Spore.

Genere **Psalliota.**

Funghi carnosi con cappello e gambo, forniti di anello ma senza volva; tessuto del gambo distinto da quello del cappello: lamelle libere, da bianche rosee, poi nere; spore liscie, *fosco-porporine,* ellittiche.

PSALLIOTA ARVENSIS Schaeff. (*Ag. exquisitus* Vitt.)
Tav. LII.

Ital. Prataiuolo maggiore. Franc. Boule de neige. Ted. Ehegürtel.

Ha cappello da conico-campanulato convesso-espanso, fioccoso-farinoso, poi glabro o subsquamuloso al margine, dov'è pure, almeno nel fungo giovane, a rialzi e cune, di colore bianco; lamelle spesse, al gambo rotondato-libere, da bianche pallido-rosee, indi nere; gambo pieno, poi vuoto, alla base bulboso, bianco; anello espanso, revoluto, esteriormente coperto da squame raggianti che simulano un secondo anello; carne bianca, appena tinta di rosso vicino alle lamelle nel fungo adulto, di grato odore e sapore; spore color fosco-porporino, obovate o subreniformi, 7 4 μ.

Nasce gregario nei luoghi campestri al margine dei boschi dall'estate all'autunno.

È uno dei funghi *mangerecci* più delicati e di gusto veramente squisito. La sua carne è tenera e subito cotta. Disseccato si presta ottimamente come condimento per l'aroma particolare che comunica alle vivande. Non è facile confonderlo con specie venefiche se si attende alle note specifiche quivi esposte. Il fungo pericoloso che gli si avvicina, spe-

cialmente nel primissimo sviluppo, è la Bubbola di primavera (*Amanita verna*, Tav. IV), ma si scorgerà subito la differenza se si porrà mente alla volva che questo fungo possiede e che manca sempre nel Prataiuolo maggiore; nel fungo sviluppato poi appariranno maggiormente le altre note, tra le quali le lamelle di color rosa che poi diventano nerognole.

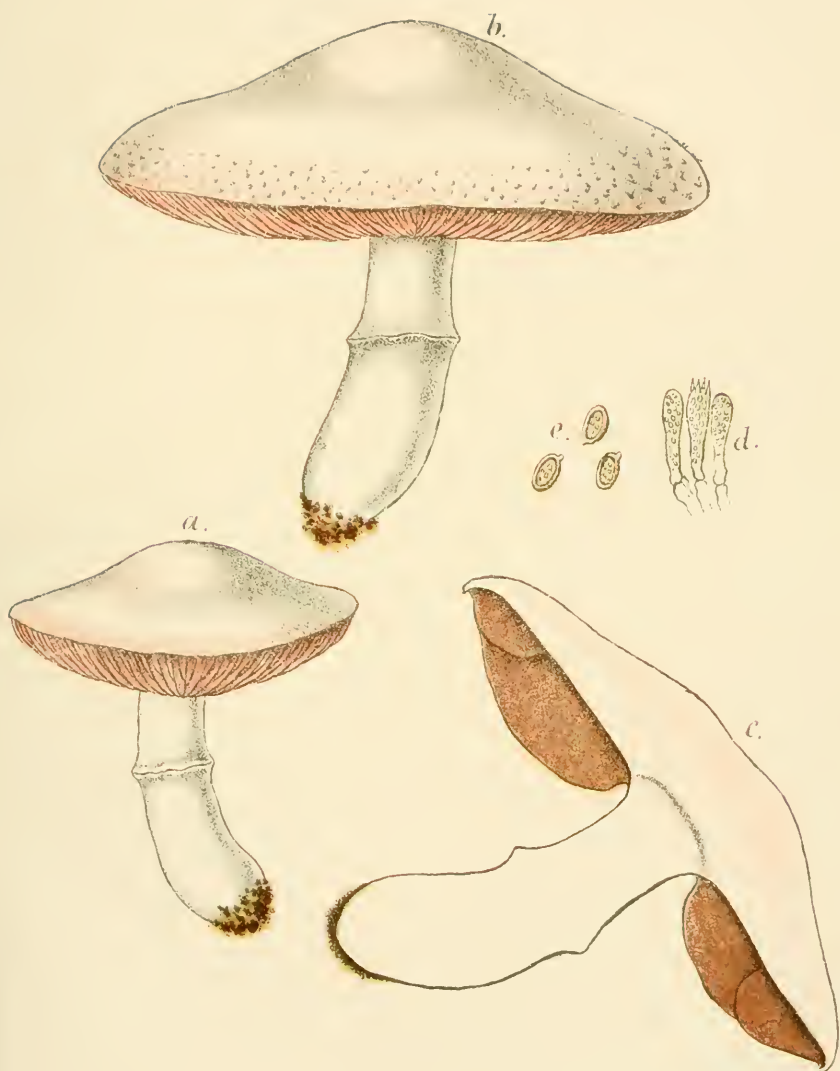
Spiegazione delle figure: *a* Individuo veduto di profilo. *b* Individuo veduto dalla parte inferiore. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

Psalliota campestris Linn. — Tav. LIII.

Ital. Prataiuolo. Volg. Fong de la rosada, Fong de pra, Puinòn (Verona), Fungo della Rosa (Valsugana). Franc. Champignon de Couce. Ted. Gemeiner Champignon.

Ha cappello da globoso convesso-espanso, secco, sericeo-fioccoso o coperto da squamette scure, di colore bianco che nel fondo si tinge in roseo, indi in nerognolo, specialmente al margine coll' età; lamelle spesse, al piede rotondato-libere, color roseo-carnicino, diventanti nere nel fungo a perfetta maturanza; gambo solido, un po' fioccoso, poi glabro, eguale o ingrossato alla base, bianco, munito di un anello membranaceo-fioccoso che presto sparisce: carne bianca che al taglio assume una tinta leggermente vinata, di odore e sapore grato e penetrante; basidii clavati; spore ellissoidee, fosco-porporine, 7-9 $\times$ 5-6 μ.

Nasce nei luoghi incolti, specialmente sulla terra impinguata con concime cavallino, nei campi, prati, pascoli, al margine dei boschi, sui campigoli delle malghe in montagna ecc. per lo più gregario dall'estate all'autunno.

È fungo di *buonissimo gusto* e di facile digestione. Per le sue ottime qualità divenne d'uso generale nell'economia domestica, anzi si può dire l' unico fungo che già da tempo immemorabile sia coltivato alla guisa degli altri vegetali. La coltura del Prataiuolo è molto diffusa nell' Inghilterra,

Psalliota campestris Linn. var: alba. (Pratajuolo)

Bresadola dis. Lit G. Zippel Trento

Germania, Francia, Belgio ecc. Dei tratti abbastanza grandi di terreno vengono a questo scopo impiegati, specialmente nel Belgio, dove costituisce per alcuni giardinieri un ramo quasi principale di commercio, giacchè disseccato si vende a carissimo prezzo sotto il nome di *Champignon*, e costituisce uno dei condimenti più ricercati. Tale coltura si può fare anche in piccolo, per le singole famiglie, tanto nella stagione calda all'aria aperta, come nella fredda, nelle serre, cantine ecc. con fungaie di poca spesa dietro il seguente metodo:

Si preparano delle cassette di legno, lunghe da 1 $^1/_2$ a 2 metri e profonde 1 metro circa, si riempiono di concime cavallino vecchio, ma che non abbia ancora finita la fermentazione, mescolato con paglia tagliuzzata, e si lascia riposare per una quindicina di giorni, affinchè la paglia putrefacendosi si unisca al concime e si sodi. Allora vi si pone sopra uno strato di terra grassa di lettiera dello spessore dai 9 agli 11 centimetri e vi si sotterra il *micelio* o le radici del Prataiuolo. Preparata così la fungaia si deve frequentemente irrorare con acqua in cui vi sia sciolto un po' di salnitro. Affinchè l'umidità si conservi meglio e agevoli la propagazione del micelio nella lettiera, è bene tenere coperte le casse per alcuni giorni. Se poi vi si sviluppano altri funghi, questi si devono tosto sradicare. Quando s'incomincia la raccolta del Prataiuolo non si devono sradicare i funghi ma tagliarne il gambo sopra terra, altrimenti si estrae la radice, e si distrugge con ciò almeno in parte la fungaia. La quale però dopo un'abbondante produzione per parecchio tempo si esaurisce da sè, ed allora conviene rinnovarla, secondo il metodo sopra indicato, avendo cura di prendere il *micelio* della fungaia vecchia per porlo nella nuova.

Il *micelio* per la prima fungaia si può procacciarselo da sè prendendo della terra nei luoghi dove il Prataiuolo cresce spontaneamente, e precisamente quella che sta alla base del gambo dei singoli individui. Ivi si osserveranno facilmente radicine bianche che si intralciano e conglomerano in massa

compatta parte del terreno. Il complesso di tali filamenti è appunto quello che si dice *micelio* o radice del Prataiuolo. Tale *micelio* si trova anche in commercio sotto il nome di *Bianco di Champignon.*

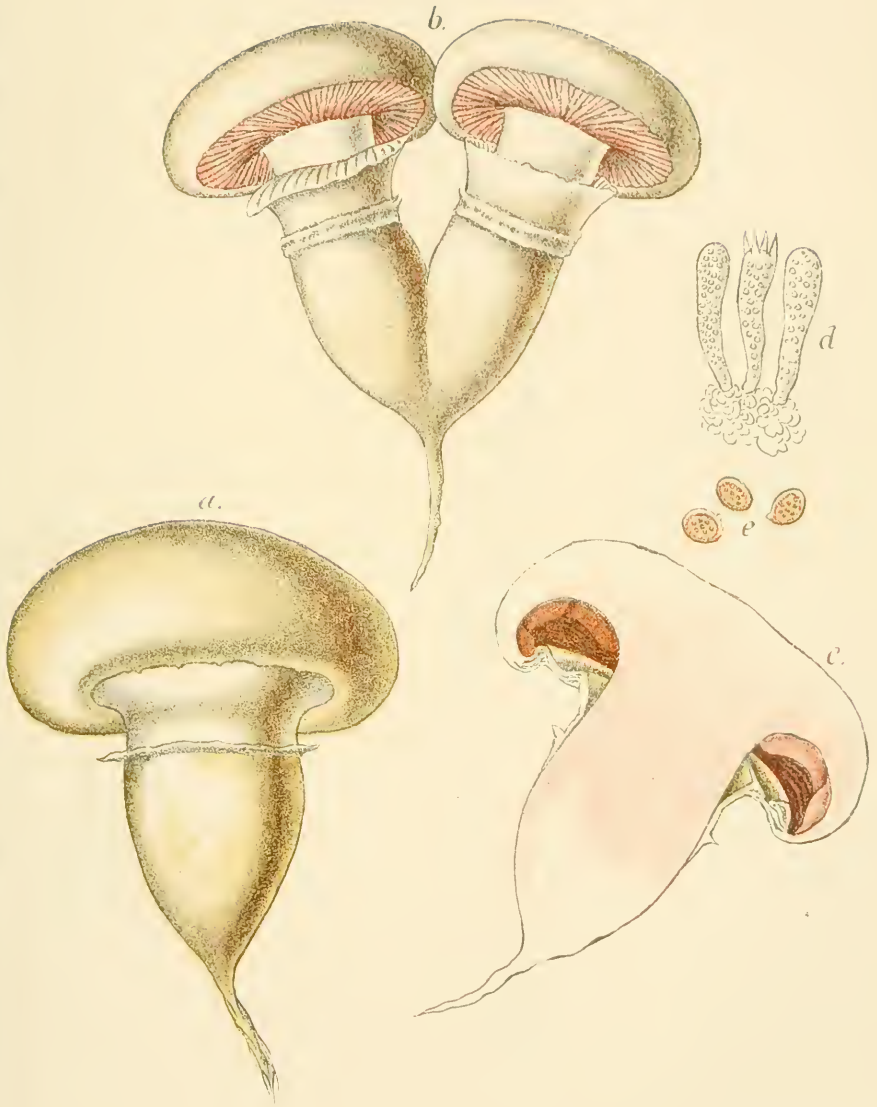
Si osserva che gli individui coltivati riescono di molto inferiori nel gusto a quelli che nascono spontanei nei luoghi aperti; anche il colore si modifica ed assume una tinta generale scura, brunastra. Onde non perdano troppo l'aroma si devono raccogliere quando sono giovani e non abbiano oltrepassato il medio sviluppo. Tale norma devesi pure seguire nella raccolta del Prataiuolo spontaneo. Si devono sempre scegliere esemplari colle lamelle rosee o porporine, trascurando affatto quelli aventi le lamelle già nereggianti, perchè troppo vecchi.

Spiegazione delle figure: *a-b* Individui di vario sviluppo. *c* Individuo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

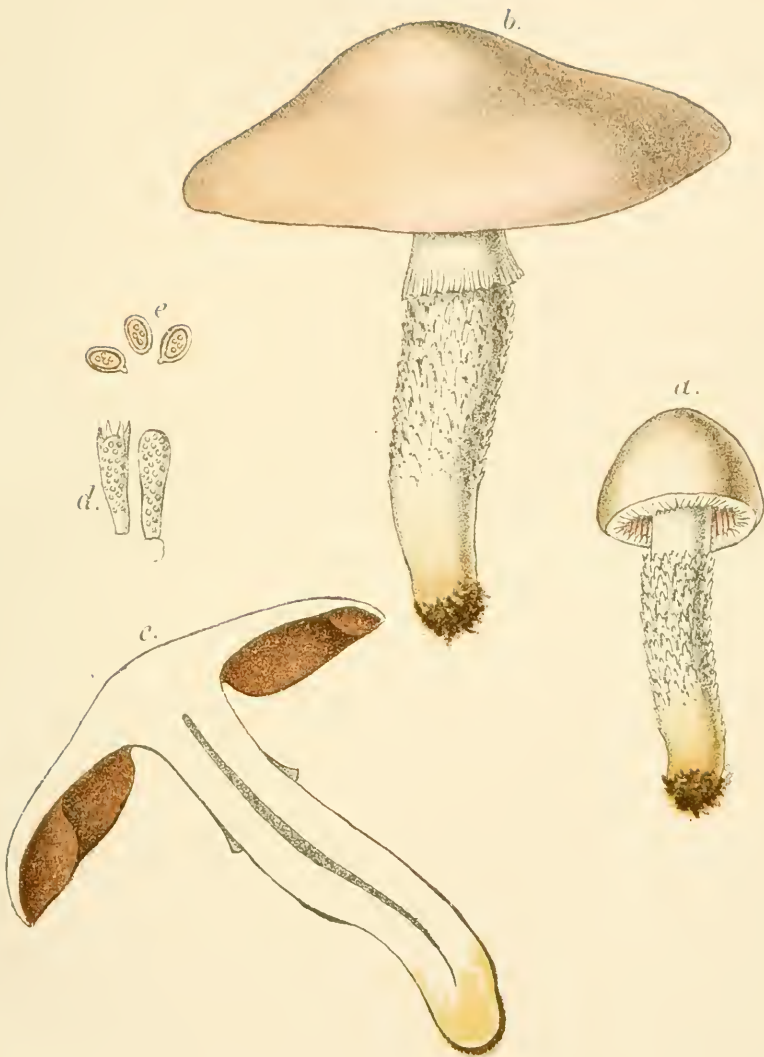
PSALLIOTA CAMPESTRIS Linn. var. EDULIS Vittad.
Tav. LIV.

Ital. Prataiuolo edule.

Ha cappello da globoso piano-convesso ed un po' depresso nel mezzo, coi margini rivolti verso le lamelle, di colore bianco e talora qua e là tinto di giallo, in età sovente longitudinalmente screpolato o anche areolato; lamelle da bianche rosee, poi bruno-nereggianti, col taglio bianco, al gambo rotondato-libere; gambo solido, corto e grosso, biancastro, alla base radicato, munito di anello ampio, infero, reflesso, sotto tomentoso, sopra glabro e striato e di volva membranacea, vicina all'anello, colore biancastro-sporco, in età rivolta in giù da sembrare un secondo anello; carne bianca, al taglio leggermente vinosa, d'odore e sapore assai grato; basidii clavati, 25-30 ⨯ 6-8 μ.; spore fosco-porporine, ellittiche, 7-8 ⨯ 5-6 μ.

Nasce per lo più gregario nei luoghi sabbiosi, ai lati

Psalliota campestris Linn. var. edulis Vitt. (Pratajuolo)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Psalliota pudica Viv. (Pratajuolo pudico)

Bresadola dis.

Lit G. Zippel Trento

delle strade ecc. dal maggio all'ottobre. A Trento si trova sotto gli ippocastani al passeggio del Fersina e nei viali ai giardini della Stazione, dal Seminario al ponte di S. Lorenzo.

Ha le medesime proprietà *mangerecce* del Prataiuolo, del quale si considera come varietà, e si adopera pei medesimi usi. Tanto il Prataiuolo comune che questa sua *varietà* non possono essere confusi con altre specie se si osserva il colore delle lamelle. Nel primissimo sviluppo vi sono delle Amanite, p. es. l'Amanita verna (Tav. IV), le quali hanno la medesima forma, ma queste, sviluppate, conservano le lamelle bianche o biancastre, per cui non può nascere dubbio sulla specie.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo giovane con volva manifesta ed anello ancora attaccato ai margini interni del cappello. *b* Gruppo di due funghi veduti dalla parte inferiore, in cui apparisce la volva in forma di anello, l'anello e le lamelle. *c* Fungo sezionato. *d* Basidii. *e* Spore.

Psalliota pudica Viv. — Tav. LV.

Ital. Prataiuolo pudico.

Ha cappello da convesso-subemisferico spianato, liscio, biancastro, qua e là con tinta giallognola e verso il margine scura; lamelle spesse, rosee, poi carneo-fosche, al gambo rotondato-libere, al taglio finamente crenulate; gambo fistoloso, verso la base attenuato e raramente un po' bulboso, bianco oscurantesi coll'età, sopra l'anello fibrilloso-furfuraceo, sotto a piccole squame che spariscono al tatto o nel fungo adulto; anello distante, tenue, tomentoso-submembranaceo, presto svanente; carne bianca e diventante rosea al taglio nel cappello ed ocracea alla base del gambo; basidii clavati, 25-30 $\times$ 6-8 μ.; spore ellittiche, fosco-porporine, 7-8 $\times$ 5-6 μ.

Nasce nei luoghi erbosi, al margine dei campi, prati, lungo le vie ecc. dal maggio all'ottobre. Nei dintorni di Trento si trova a Gocciadoro.

È specie *mangereccia* di buon gusto, poco diversa dal Prataiuolo, col quale è anche facile confonderla quando gli esemplari sono vecchi.

Spiegazione delle figure: *a-b* Funghi in vario grado di sviluppo. *b* Fungo sezionato. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere **Coprinus.**

Funghi con cappello e gambo, molto tenui, esilissimi, veliformi, con anello o senza, ma non volvati; tessuto del cappello distinto da quello del gambo; lamelle membranacee che tosto si sciolgono in un succo nero che sembra inchiostro; spore generalmente obovate, liscie, *nere.*

Coprinus atramentarius Bull. — Tav. LVI.

Ital. Coprino atramentario. Volg. Fong del salgar, Fong della salezza (Trentino), Pisciacani (Rimini). Franc. Agaric atramentaire.

Ha cappello da obovato campanulato-espanso, colore grigiastro-cinereo, coperto al centro di squame viscose, fulve, col margine da prima lobato, poi lacerato-solcato; lamelle spesse, larghe, verso il gambo attenuato-libere, ventricose, di colore da prima bianco-sporco, poi carnicino-fosco, indi nereggiante, sciogliente si in un lattice nero; gambo cavo, sopra l'anello bianco e fibrilloso, sotto l'anello concolore, glabro o più spesso a piccole squamette del colore di quelle del cappello; anello incompleto, molto basso, verso la base del gambo nel fungo perfettamente sviluppato, manifesto per un circolo rilevato; carne del cappello con tinta carnicino-fosca, del gambo bianca, di sapore ed odore grato; basidii clavati; spore ovato-allungate, di colore fuligginoso, 10-12 $\times$ 6-7 μ.

Nasce a grandi cespi in suolo pingue, per lo più vicino alla radice degli alberi, lungo le strade di campagna, gli ar-

Coprinus atramentarius Bull. (Coprino atramentario)

Bresadola dis. | Lit G. Zippel Trento

gini dei campi, dei prati ecc. Nei dintorni di Trento è molto frequente in Campo Trentino e Briamasco, agli argini dei campi sotto i pioppi e salici dalla primavera all'autunno.

È specie considerata *mangereccia* ed ha veramente buonissimo gusto. La carne è tenera, subito cotta e di facile digestione, ma conviene scegliere individui giovani escludendo assolutamente quelli che incominciano a sciogliersi in un succo nerastro, i quali sono pericolosissimi e producono avvelenamenti.

L'egregio signor d.r Fr. Rigos, medico distrettuale superiore in Cles, mi riferiva che questo fungo causò dei sintomi d'avvelenamento assai intensi e del tutto speciali in varie persone. Anche il d.r Cadonna e il d.r Catoni mi assicurarono di avere essi stessi talvolta sofferto dei gravi incomodi col cibarsene, specialmente quando al pasto facevano uso di vino nuovo, mentrechè non ebbero mai a soffrire bevendo soltanto acqua.

L'analisi chimica del *Coprino atramentario*, per quanto mi consta, non fu ancora fatta, e perciò non posso asserire se contiene elementi velenosi o meno: però visto che da molti si mangia impunemente e che dagli autori fu finora considerato esculento senza menomamente indicarlo sospetto o pericoloso in qualche circostanza, ritengo che i casi di avvelenamento indicati più sopra debbano attribuirsi a formazioni tomainiche prodotte dal principio di decomposizione del fungo, il quale incomincia a dissolversi in un lattice nero ancora prima del completo sviluppo. Deve essere quindi facile riscontrare nello stesso traccie dei veleni delle sostanze putrefatte, che appartengono appunto alla tomaina, dalla quale dipendono certamente i sintomi di avvelenamento riscontrati nelle persone che se ne cibarono senza dubbio quando era già subentrato un inizio di putrefazione.

Tutto considerato però, è da sconsigliarsi affatto l'uso di questo fungo per la difficoltà di conservarlo anche per breve tempo senza che entri in dissoluzione.

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di due individui in vario grado di sviluppo. *b* Individuo sezionato a cui fu tagliata la parte inferiore del gambo. *c* Basidii. *d* Spore.

Genere **Gomphidius.**

Funghi carnosi con cappello e gambo, senza anello e volva; gambo munito alla sommità d'un velo fioccoso-viscoso da sembrare un anello; tessuto del gambo contiguo a quello del cappello; lamelle mucilaginose, di colore fuligginoso, scorrenti sul gambo; spore a mandorla, molto allungate, liscie, di *color ombrino.*

Gomphidius viscidus Linn. — Tav. LVIII.

Ital. Chiodello. Volg. Ciodo, ciodeto, ciodeti. Franc. Gros-clou-rouge. Ted. Klebiger Blätterschwamm.

Ha cappello da ovato conico-convesso, indi piano-umbonato, coi margini nel fungo giovane involti verso le lamelle e coperti da un velo filamentoso che li unisce al gambo, leggermente viscoso a tempo umido, glabro, liscio, di colore quadrello scuro, con tinta sovente rosso-vinata e poi macchiato di nero, in età tutto color terra d'ombra; lamelle assai distanti, scorrenti sul gambo, forcate o ramose, di colore rossastro, annerantesi; gambo solido, eguale o attenuato alla base, del colore del cappello o giallastro, fibrilloso o coperto da piccole squame nel fungo giovane; carne del cappello giallastra e ai lati rosso-quadrello, del gambo pure giallastra e alla base colore rabarbaro, senza odore o sapore speciale; cistidii allungati, 100-130 $\times$ 15-17 μ.; basidii clavati, 50-55 $\times$ 8-10 μ.; spore 16-18 $\times$ 6-7 μ.

Nasce dovunque, ma a preferenza nelle pinete, sparso qua e là senza ordine speciale, dall'agosto al novembre.

È specie *mangereccia* e di buon gusto. La carne, benchè un po' fibrosa nel gambo, è tenera e presto cotta. Non si può confondere con qualità venefiche. Anche le altre specie

Tav. LVIII

Gomphidius viscidus Linn. minor. (Chiodello)

Bresadola dis . . . G. Zippel Trento

Tav. LXXXV

Boletus luteus Linn. (Boleto giallo)

B.ssa Turco-Lazzari dis.

Lit. G. Zippel Trento

del genere Gomphidius, come il Gomph. glutinosus, Gomph. roseus e Gomph. maculatus sono innocue, ma non raccomandabili perchè troppo coperte di glutine, il quale riesce indigesto.

Spiegazione delle figure: *a-c* Fungo in vario grado di sviluppo. *d* Individuo sezionato verticalmente. *e* Cistidii. *f* Basidii. *g* Spore.

Famiglia delle Poliporacee.

Genere Boletus.

Funghi carnosi, muniti di cappello e gambo, con anello o senza, ma non volvati; imenio, cioè la parte inferiore del cappello, formato da uno strato di tubetti saldati insieme, facilmente staccabile dalla carne del cappello; bocche dei tubetti, che si chiamano pori, rotonde o angolate; spore *giallognole*, per lo più a forma di mandorla allungata e liscie, raramemte globose o ovate e con episporio granuloso o aculeato.

Boletus luteus Linn. — Tav. LXXXV.

Ital. Boleto giallo. Volg. Fong delle caure, Brisa falsa. Franc. Cèpe jaune. Ted. Butterpilz.

Ha cappello da emisferico piano-convesso, da prima coperto di un glutine fosco-cioccolata o violaceo-scuro, poi giallastro più o meno carico a seconda dell'età o del tempo umido o asciutto; tubi gialli, cogli orifizii (pori) del medesimo colore ma che si oscurano nel fungo adulto; gambo solido, cilindrico, talora un po' ingrossato alla base, fornito di anello membranaceo, bianco o con tinta violaceo-cioccolata nella parte inferiore, che poi svanisce lasciando un circolo scuro intorno al gambo, il quale è giallo sopra l'anello e punteg-

giato di granelli oscuri e sotto l'anello brunastro; carne molle, bianco-giallognola, tinta di carnicino al taglio nel fungo giovane, di odore e sapore appena sensibili; basidii clavati, 24-27 × 6-8 μ.; spore gialle, a forma di mandorla, allungate, 6-8 × $2^1/_2$-3 μ.

Vegeta a preferenza nelle pinete della zona delle valli e montana; a Trento si trova a S. Antonio, S. Rocco, dall'agosto al novembre.

Il Boleto giallo è poco conosciuto nel Trentino, mentre in Germania, Boemia ecc. viene recato in gran quantità sui mercati e considerato come specie *mangereccia* molto apprezzabile. Conviene però raccoglierlo a tempo asciutto, quando la viscosità del cappello è sparita, e prepararlo per la cottura levando l'epidermide del cappello, lo strato dei tubetti che formano la parte inferiore dello stesso, l'anello e la parte inferiore del gambo.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

Boletus elegans Schum. — Tav. LXXXVI.

Ital. Boleto elegante. Franc. Cèpe élégant. Ted. Gelber Röhrenschwamm.

Ha cappello da emisferico piano-convesso, viscoso, di colore giallo più o meno vivo, sovente con macchie color ruggine; tubi giallo-zolfino, con orifizii del medesimo colore, coll'età oscurantesi, di forma rotonda o sinuata; gambo cilindrico, alla base talora ingrossato, munito verso la sommità d'anello bianco, poi giallastro che svanisce presto lasciando un circolo giallo-brunastro intorno al gambo, sopra l'anello talora reticolato o granuloso, sotto fibroso, del colore del cappello; carne molle, gialla, che al taglio nel fungo giovane assume una tinta lilacino-rosea, di odore appena marcato e di sapore un po' acido; basidii clavati, 25-30 × 6-8 μ;; spore gialle, allungate, 8-10 × $3^1/_2$-4 μ.

Boletus elegans Schum. (Boleto elegante)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Tav. LXXXVII

Boletus granulatus Linn. (Boleto granuloso)

Bresadola dis.

lit. G. Zippel Trento

Cresce a grandi famiglie nelle selve alpine di larice dal luglio al novembre.

Possiede le *medesime qualità* del Boleto giallo, e si devono usare le medesime precauzioni per la raccolta e per la preparazione alla cottura.

Spiegazione delle figure: *a* Due funghi uniti a cespo in vario grado di sviluppo. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

Boletus granulatus Linn. — Tav. LXXXVII.

Ital. Boleto granuloso, Pinuzzo buono. Volg. Fong delle vacche (Trentino). Franc. Cèpe pleureur. Ted. Kreispilz, Kühpilz.

Ha cappello da emisferico piano-convesso, viscoso, di colore brunastro-ferruginoso, diventante giallastro coll'età; tubetti corti, giallo-zolfini, con orifizii quasi rotondi, del medesimo colore, segreganti un umore latteo che apparisce all'esterno in goccie bianche; gambo solido, eguale o un poco ingrossato alla base, senza anello, giallo, coperto, specialmente all'apice, da granulazioni del medesimo colore che in età si oscurano; carne molle, gialla, mite, di odore non marcato; basidii clavati, 25-30 $\times$ 8 μ.; spore a mandorla, allungate, gialle, 8-10 $\times$ 3-3$^1/_2$ μ.

Vegeta a greggi numerosi, specialmente nelle pinete o negli erbosi e pascoli di montagna in vicinanza delle selve, dall'agosto al novembre.

Ha le *medesime proprietà* del Boleto giallo, al quale somiglia molto, distinguendosi quasi unicamente per la mancanza di anello e per la statura generalmente più piccola. Anche per questa specie sono da osservarsi le norme indicate pel Boleto giallo e Boleto elegante.

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di funghi in vario grado di sviluppo. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

Boletus edulis Bull. — Tav. LXXXVIII.

Ital. Porcino, Ceppatello buono. Volg. Brisa (Trentino) Fong ferrè, Bolè porcin, Legorsela, Pressanella, Brisoto, Carpanote (Italia). Franc. Cèpe. Ted. Herrnpilz, Steinpilz.

Ha cappello da prima emisferico, poi guancialiforme, glabro, umido, non viscoso, di colore castagno-chiaro, castagno-nocciola o terra d'ombra; tubetti verso il gambo rotondato-liberi, bianchi, poi gialli, indi giallo-verdognoli, con orifizii del medesimo colore, per lo più rotondi; gambo da ventricoso allungato e cilindrico, solido, senza anello, color bianco-grigiastro, coperto da una reticolazione bianca, regolare; carne compatta, bianca, sotto l'epidermide del cappello con tinta carnicina, assai gustosa e di odore grato; basidii clavati, 40-50 10-12; spore giallo-verdognole, a mandorla, molto allungate, 15-17 ≈ 4-5 μ.

Cresce in tutte le selve dal giugno al novembre più o meno numeroso a seconda delle condizioni climateriche.

Il Porcino è uno dei funghi *mangerecci* più conosciuti e stimati; offre un alimento sano e nutriente, e disseccato si presta eminentemente come condimento aumentando di aroma. Per questa sua qualità è posto in commercio assieme all'Uovolo, al Prugnuolo, al Prataiuolo ecc. sotto il nome generico di *Funghi secchi*. In questo stato era già assai ricercato fino dal tempo dei Romani, i quali lo ritiravano in gran copia dalla Bitinia e lo conoscevano sotto il nome di *Fungi suilli*; anzi molti lo preferivano all'Uovolo stesso, conosciuto sotto il nome di *Boletus*, donde quel verso di Martiale:

Sunt tibi *boleti: fungos* ego sumo *suillos*. — *Epigr. Lib. III. 60.*

Il modo di prepararlo per la cottura è quello degli altri Boleti, cioè togliere l'epidermide del cappello, lo strato dei tubetti e la parte infima del gambo.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

Tav. LXXXVIII

Boletus edulis Bull. (Porcine)

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento

Boletus aereus Bull. (Porcino nero)

Bresadola dis. | Lit. G. Zippel Trento

Boletus Satanas Lenz. (Boleto Satana)

B.ssa Turco-Lazzari dis. lit. G. Zippel Trento

Boletus aereus Bull. — Tav. LXXXIX.

Ital. Porcino nero. Volg. Brisa, Brisa mora (Trentino), Carpanòte, Fung ferrè (Italia). Franc. Cèpe bronzé. Ted. Bronzpilz.

Ha cappello da emisferico guancialiforme, da giovane coperto da frequente rugosità, poi liscio, di colore castagno carico con fondo quadrello, indi traente al fulvo con macchie giallastre, non viscoso; tubetti verso il gambo rotondato-liberi e aderenti alla sommità, da bianchi giallo-verdognoli, con orifizii del medesimo colore e di forma quasi rotonda; gambo da ovato-bulboso allungato-cilindrico, alla base per lo più ingrossato, solido, di colore carnicino che diventa giallastro nel fungo adulto; carne bianca, sotto l'epidermide carnicina, di buon sapore ed odore; basidii clavati, 35-40 × 10-12 μ.; spore a mandorla, allungate, 13-18 × 5 μ, giallo-verdognole.

Cresce a grandi famiglie, specialmente nelle selve di Pino e Abete a mezza montagna, dal giugno al novembre, ma non dovunque.

Il Porcino nero ha le *medesime proprietà* del Porcino, col quale viene comunemente confuso. Da noi è frequentissimo nella valle di Pinè e più raro nelle altre vallate. Sul mercato di Trento, dove concorrono a preferenza i Pinetani, è quasi sempre il Porcino nero che viene posto in vendita.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo di mezzo sviluppo. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

Boletus Satanas Lenz. — Tav. XC.

Ital. Boleto Satana, Porcino malefico. Volg. Brisa matta. Franc. Cèpe du diable. Ted. Satanspilz.

Ha cappello da emisferico espanso-guancialiforme, secco, glabro, pubescente osservato alla lente, di colore biancastro-alutaceo con tinta olivastro-pallida; tubetti gialli, poi ver-

dastri, cogli orifizii rosso-sanguinei e coll'età rosso-ranciati; gambo solido, da prima ventricoso-tuberoso, poi allungato, giallastro con chiazze rosse, coperto da una reticolazione di colore miniato; carne biancastra, al taglio diventante cerulea, di odore e sapore non marcato; spore allungate, gialle, 12-13 × 6-7 μ.

Cresce nelle selve, non tanto frequente nel Trentino, dall'estate all'autunno.

Il Boleto Satana è fungo *velenoso* di effetto quasi immediato, manifestandosi i sintomi d'avvelenamento poco dopo averlo mangiato. Nell'acqua calda il veleno precipita, per cui se viene bollito, e poi si getta via l'acqua, perde la forza deleteria e si può mangiare senza pericolo.

Spiegazione delle figure: *a-b* Due funghi aggruppati in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Spore.

Boletus luridus Schaeff. — Tav. XCI.

Ital. Boleto lurido. Volg. Brisa matta. Franc. Cèpe perfide. Ted. Iudenschwamm, Hexenschwamm.

Ha cappello da emisferico espanso-convesso, a tempo umido un poco viscoso, di colore vario, ombrino-olivaceo, rosso-fuligineo o più sovente alutaceo-giallastro con margine rossigno; tubetti verso il gambo rotondato-liberi, gialli, poi verdognoli, con orifizii di colore cinabro-scuro o ranciato-miniato; gambo solido, alla base ovato-bulboso, giallastro, con macchie rossastre nella parte inferiore, coperto d'un reticolo con tinta rosea o carmino; carne nel fungo giovane quadrello-pallida, poi gialla e alla base del gambo rossa, al taglio ceruleo-verdastra, di sapore dolcigno ed odore appena marcato; basidii clavati, 45-50 × 12-14 μ.; spore gialle, a mandorla, 11-15 × 6-7 μ.

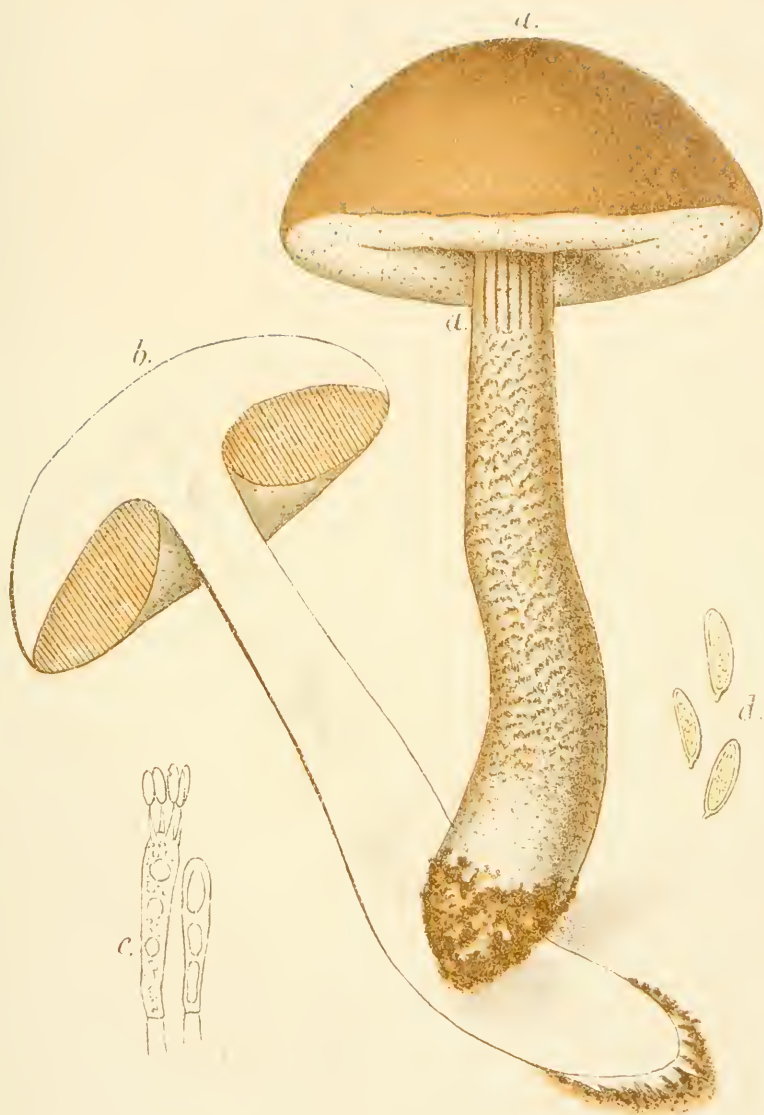
Cresce copioso dal giugno al novembre tanto nelle selve a foglia che di conifere.

Il Boleto lurido è specie *velenosa;* contiene la mede-

Boletus luridus Pers. (Boleto lurido)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Tav. XCII

Boletus scaber Fr. (Porcinello)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

sima qualità di veleno che si trova nel Moscario e nella Tignosa bigia, conosciuta sotto il nome di Moscarina. Se però viene cotto nell'acqua salata, e poi, gettata l'acqua, si condisce secondo i metodi indicati, si può mangiare impunemente. Io lo vidi parecchie volte usato in questo modo senza produrre il minimo disturbo.

Spiegazione delle figure: *a* Individuo quasi intieramente sviluppato. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

Boletus scaber. Fr. — Tav. XCII.

Ital. Porcinello, Alberello, Boleto scabro. Volg. Brisa, Brisot, Legorat. Franc. Cèpe gris. Ted. Kapuzinerpilz.

Ha cappello da emisfero convesso, molto meno carnoso degli altri Boleti sopra descritti, a tempo umido un po' viscoso, di colore bruno-grigiastro o bruno-quadrello; tubetti verso il gambo rotondato-liberi, bianchi, poi grigio-foschi, con orifizii del medesimo colore; gambo solido, sovente molto allungato, eguale o appena ingrossato alla base, di colore biancastro o cenerognolo con tinta paglierina e sovente alla base con macchie bluastre, tutto coperto da piccole squamette granulose; carne bianca, molle, al taglio diventante da prima leggermente vinata, poi verde-bluastra, di odore e sapore grati; basidii clavati, 30-35 ⨯ 9-12 μ; spore fusoidee, paglierine, 13-18 ⨯ 5-6 μ.

Cresce a individui solitari nelle selve e nei boschetti a foglia, specialmente di Bètula e di Tremola, raramente nelle selve di conifere, dal luglio all' ottobre.

Il Porcinello è fungo di *assoluta innocenza* ed anche di buon gusto; conviene però raccogliere esemplari giovani, in cui la carne sia compatta, e togliere lo strato dei tubetti e la parte inferiore del gambo che è troppo fibrosa. Colla cottura diventa quasi nero, ma ciò non toglie che si possa egualmente cibarsene senza timore che riesca dannoso.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo perfettamente sviluppato. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

Boletus versipellis Fr. — Tav. XCIII.

Ital. Porcinello ranciato. Alberello. Volg. Brisa rossa, Rossin. Franc. Cèpe orangé. Ted. Rothkopf.

Ha cappello da emisferico espanso-guancialiforme, secco, un po' tomentoso, poi glabro, col margine membranaceo rivolto verso i pori da sembrare una cortina appendicolata, di colore giallo-arancio; tubetti verso il gambo rotondato-liberi, bianchi, indi grigio-bruni, con orifizii del medesimo colore; gambo solido, robusto, ingrossato verso la base, longitudinalmente rugoso-solcato e coperto da piccole squame fibroso-granulose, bianche o rossigno-scure; carne compatta, poi molle, bianca, al taglio diventante colore pallido-vinato, indi con tinta bluastra, mite e di buon sapore; basidii clavati, 30-35 $\times$ 10-12 μ.; spore giallognole, fusoideo-allungate, 14-18 $\times$ 4-6 μ.

Cresce a famiglie nei boschi di piante frondose, specialmente di pioppi e tremule, dall'agosto all'ottobre.

Il Porcinello ranciato ha il medesimo gusto del *Porcinello,* ma è più ricercato a motivo della carne più compatta ed abbondante. Per la raccolta e preparazione si devono seguire le norme indicate per i Boleti in generale. Anche nel Porcinello ranciato la carne annerisce colla cottura, specialmente se gli individui scelti sono troppo sviluppati.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

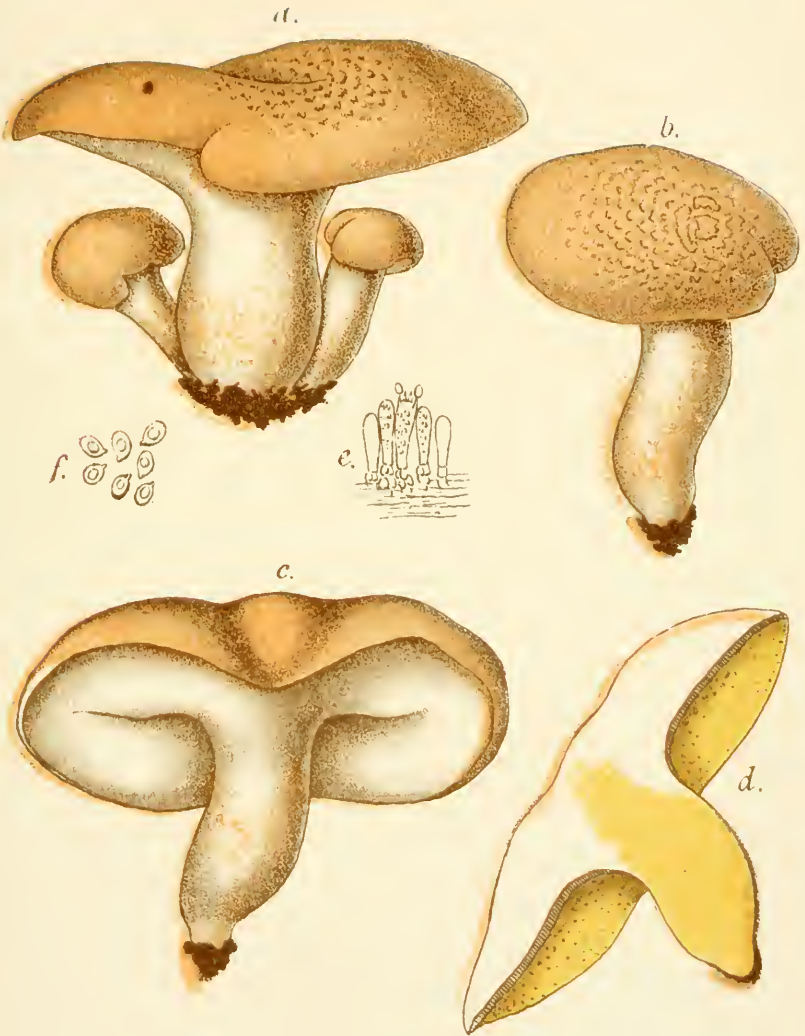
Genere **Polyporus**.

Funghi carnosi, carnoso-tenaci, coriacei, sugherosi o legnosi, con cappello e gambo o cappello soltanto attaccato

Boletus versipellis Fr. (Porcinello ranciato)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Tav. XCIV

Polyporus ovinus (Schaeff.) Fr. (Poliporo ovino)

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento

posteriormente ai tronchi d'albero, senza anello e volva; imenio formato d'uno strato di tubetti non separabile dalla carne del cappello; pori di varia forma e grandezza; spore bianche o più raramente giallognole, cilindriche, obovate o ellittiche.

A questo genere sono da riferirsi la maggior parte dei funghi legnosi e coriacei che crescono sui tronchi degli alberi o sui legni marciti; pochissime sono le specie carnose e quindi mangerecce.

Polyporus ovinus (Schaeff.) Fr. — Tav. XCIV.

Ital. Poliporo ovino. Franc. Croquette de sapinières Ted. Schafeuter.

Ha cappello da convesso-spianato, al margine irregolare, largamente lobato o sinuato, secco, glabro, con epidermide rotta coll'età in areole quadrilaterali o squame, di colore bianco-grigiastro, con tinta qua e là giallo-zolfino o quadrello; tubi nella parte inferiore del cappello molto corti, decorrenti sul gambo, bianchi, poi citrini, con orifizii quasi rotondi, piccoli, del medesimo colore; gambo solido, irregolare, per lo più eccentrico, verso la base tuberoso o eguale o anche attenuato, bianco, poi con macchie color citrino; carne bianca, poi color citrino, di grato odore e sapore da mandorla, basidii clavati, $20 \times 5\text{-}6\,\mu$.; spore bianche, con nucleo oleoso, quasi globose, $3\text{-}4\,\mu$. di diametro.

Cresce a grandi famiglie nelle selve di conifere di montagna, sovente a cespi di due o tre individui saldati al piede, dall'agosto all'ottobre.

Il Poliporo ovino è fungo *d'assoluta innocenza* e di abbastanza buon gusto. Si usa anche in certe regioni alla guisa dei rapani, cioè tagliato a fette ancora crudo e condito con olio, sale e pepe, quale appresso alla carne, al pane ecc.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo veduto dalla parte inferiore. *d* Fungo sezionato verticalmente. *e* Basidii. *f* Spore.

Polyporus scobinaceus (Cum.) Bres. (*Polyporus Pes-caprae* Pers., *Pol. asprellus* Lev.) — Tav. XCV.

Ital. Lingua di brughiera. Volg. Fongo barbòn, Barbon (Italia). Franc. Pied de mouton noir.

Ha cappello laterale, dimezzato, a forma di ventaglio, di colore castagno scuro, tutto coperto da piccole squamette della medesima tinta; tubetti (nella parte inferiore del cappello) corti, decorrenti sul gambo, di colore bianco-citrino, con orifizii molto larghi, a 4-6 angoli, allungati; gambo laterale, difforme, di colore citrino oscurantesi; carne bianca, compatta, diventante giallognola, di sapore ed odore appena sensibili; basidii clavati, 30-35 $\times$ 9-10 μ.; spore bianche, con nucleo oleoso, ovali, 9-9 $^1/_2$ $\times$ 6 $^1/_2$-7 μ.

Cresce in famiglie specialmente nelle pinete fra l'erica in autunno. Nei dintorni di Trento si trova a S. Antonio, S. Rocco e nella pineta di Povo.

La Lingua di brughiera è molto stimata come fungo *mangereccio,* e nel Veneto (Friuli), dove è copioso, si usa prepararlo come il fegato alla veneziana.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo di perfetto sviluppo. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

Polyporus confluens (Alb. et Schw.) Fr. — Tav. XCVI.

Ital. Griffone, Poliporo confluente. Volg. Fongo del pan. Franc. Polypore groupé. Ted. Semmelpilz.

Cresce sempre a cespi; da un ceppo comune si sviluppano i gambi deformi, corti e bianchi che portano i cappelli di varia forma e dimensione, per lo più a ventaglio o irregolari, sovrapposti sovente l'uno all'altro a embrice. I cappelli sono glabri, coll'epidermide in età screpolata in areole poligonali, del colore di pane cotto; i tubetti corti, decorrenti sui gambi, bianchi, con orifizii del medesimo colore, da prima rotondi e piccoli, poi, a fungo bene sviluppato, larghi fino a due millimetri e mezzo, con margine

Polyporus scobinaceus (Cum.) Bres. (Lingua di brughiera)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Polyporus confluens Fries. (Griffone)

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento

Polyporus frondosus (Fl. D.) Fr. (Griffo)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Polyporus frondosus (Fl. D.) Fr. (Griffo)

1/3 grandezza naturale.

Da fot. G. Bendelli - Trento

Tip. Lit. G. Zippel Trento

frangiato; carne compatta, bianca, immutabile, di nessun odore speciale e sapore un po' amarognolo; basidii clavati, 12-15 × 4-5 μ.; spore bianche, con nucleo oleoso, quasi globose, 4 × 3 μ.

Cresce a grandi famiglie, sempre cespitoso, nelle selve di conifere a mezza montagna dal luglio all'ottobre

Il Griffone è fungo *mangereccio* di qualità molto ordinaria per il sapore amaro che non perde neppure colla cottura e per la carne che diventa nel fungo bene sviluppato un po' tenace. Se però si raccolgono esemplari giovani e si leva l'epidermide del cappello, riesce abbastanza gustoso. Conviene tuttavia farne uso con moderazione, giacchè se si mangia in quantità può riuscire pericoloso.

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di funghi. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

Polyporus frondosus (Fl. D.) Fr. *(Polyporus Barrelieri* Viv.) — Tav. XCVII e XCVII bis.

Ital. Griffo, Griffone, Poliporo frondoso. Volg. Fungo imperiale (Roma), Ciate d'ors de castagnar. Spongiola de castagnar (Trentino). Fong gato (Veneto), Barbescin (Genova). Franc. Polypore en bouquet. Ted. Klapperschwamm.

Questo micete si presenta sotto la forma di un cespuglio di varia dimensione; ha origine da un ceppo comune dal quale si sviluppano parecchi ordini di rami che sono i gambi, i quali vanno a finire nei cappelli a forma di ventaglio e disposti in serie concentriche da assomigliare ai varii petali di una rosa doppia. I cappelli sono di color bruno-fuligginoso, longitudinalmente rugosi e sottilmente fioccosi; i tubetti sono bianchi, corti, con orifizii del medesimo colore, da prima rotondi e piccoli, poi nel fungo perfettamente sviluppato abbastanza grandi, angolati o allungati; la carne è compatta, un po' fibrosa, di grato sapore e odore forte, un po' nauseante; i basidi sono clavati, 25-30 × 9-8 μ; le spore quasi globose o ovali, 5-6 × 4 $\frac{1}{2}$-5 μ.

Cresce in autunno sui tronchi di castagno ancora vivo dove si sono formate delle cicatrici.

Il Griffo è fungo *assai squisito,* di assoluta innocenza; ma a cagione della carne fibroso-tenacella conviene cuocerlo molto bene. Non si può confondere con specie venefiche.

Spiegazione delle figure: Tav. XCVII. *a* Cespo di funghi. *b* Sezione verticale di alcuni individui, *c* Basidii. *d* Spore. Tav. XCVII bis. Cespo di funghi veduto di fronte.

Famiglia delle Idnacee.

Genere **Hydnum.**

Funghi carnosi, carnoso-coriacei, coriacei o legnosi, con cappello e gambo o gambo soltanto, senza anello e volva; imenio, cioè la parte inferiore del cappello, formato da aculei di forma conico-appuntita, liberi uno dall'altro; spore per lo più colorate, *fosche,* globoso-angolate, con episporio tubercolato, più raramente liscie.

Hydnum imbricatum Linn. — Tav. XCVIII.

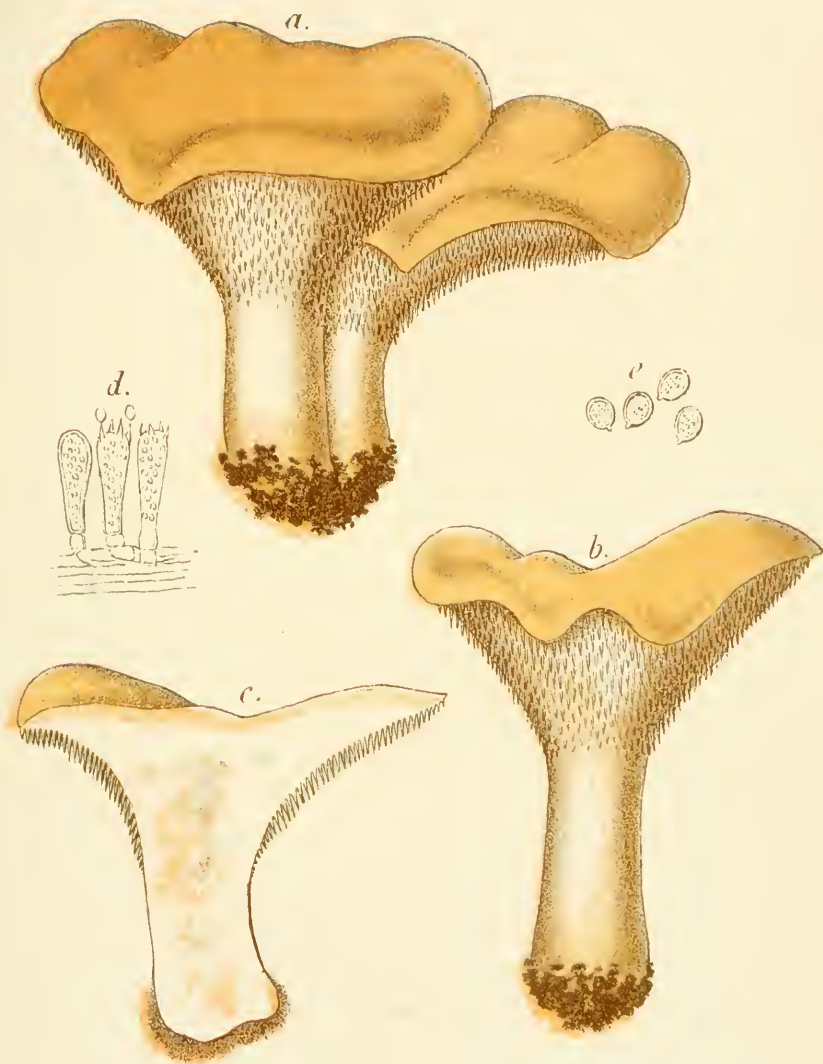
Ital. Steccherino falso, Steccherino bruno, Gallinaccio squamoso. Volg. Barbon mato (Veneto). Franc. Hérisson gris. Ted. Hirschschwamm.

Ha cappello da convesso-ombelicato espanso-ciatiforme, con margine irregolare repando-lobato, di colore grigio-ombrino, poi brunastro, tutto coperto da larghe squame concentriche più rilevate al centro, di colore più scuro del fondo del cappello, la parte inferiore del quale è tutta fornita di aculei fragili, decorrenti sul gambo, di colore bianco-sporco, poi cinereo-brunastro; gambo robusto, eguale o bulboso alla base, fibrilloso, grigiastro, oscurantesi coll'età; carne bianco-grigiastra, di nessun odore e di sapore un po' acido; basidii clavati, 25-30 × 7-8 μ; spore poligonali con episporio granuloso, giallastre, 5-6 × 5 μ.

Tav. XCVIII

Hydnum imbricatum Linn. (Steccherino falso)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Hydnum repandum Linn. (Steccherino dorato)

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento

Cresce in file o semicerchi assai abbondante nelle selve conifere di montagna dall'agosto all'ottobre.

Lo Steccherino bruno è fungo di *qualità ordinaria* per il poco gusto che ha la sua carne, per cui dev' essere bene condito. Nel prepararlo convien levare le squame del cappello, gli aculei e la parte inferiore del gambo.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

Hydnum repandum Linn. — Tav. XCIX.

Ital. Steccherino dorato, Gallinaccio spinoso. Volg. Barbon bianco (Veneto). Franc. Hérisson. Ted. Stoppelpilz, Süssling.

Ha cappello da convesso spianato, irregolare, a margine sinuato-lobato, pubescente, bianco-alutaceo o più spesso colore d'Isabella o di pan cotto; aculei decorrenti sul gambo, più o meno lunghi a seconda dell'età, da prima bianchi, poi del colore del cappello; gambo solido, irregolare, alla base eguale o tuberoso, sovente connato con altri individui, bianco, poi del colore generale del fungo; carne bianca, al taglio giallognola, di sapore acidetto ed odore non marcato; basidii clavati, 25-30 $\times$ 7-8 μ; spore paglierine, ovali o quasi rotonde, 6-8 $\times$ 6 μ.

Cresce a grandi famiglie, sovente in serie allungate, tanto nei boschi di foglia che nelle selve di conifere dall'agosto al novembre.

Lo Steccherino dorato è delle specie *più delicate;* ha buonissimo gusto ed è presto cotto. Non si può confondere con specie venefiche. Somiglia molto al Gallinaccio per colore e forma, ma è subito distinto per gli aculei, onde il suo nome di Gallinaccio spinoso.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

Famiglia delle Clavariacee.

Genere Clavaria.

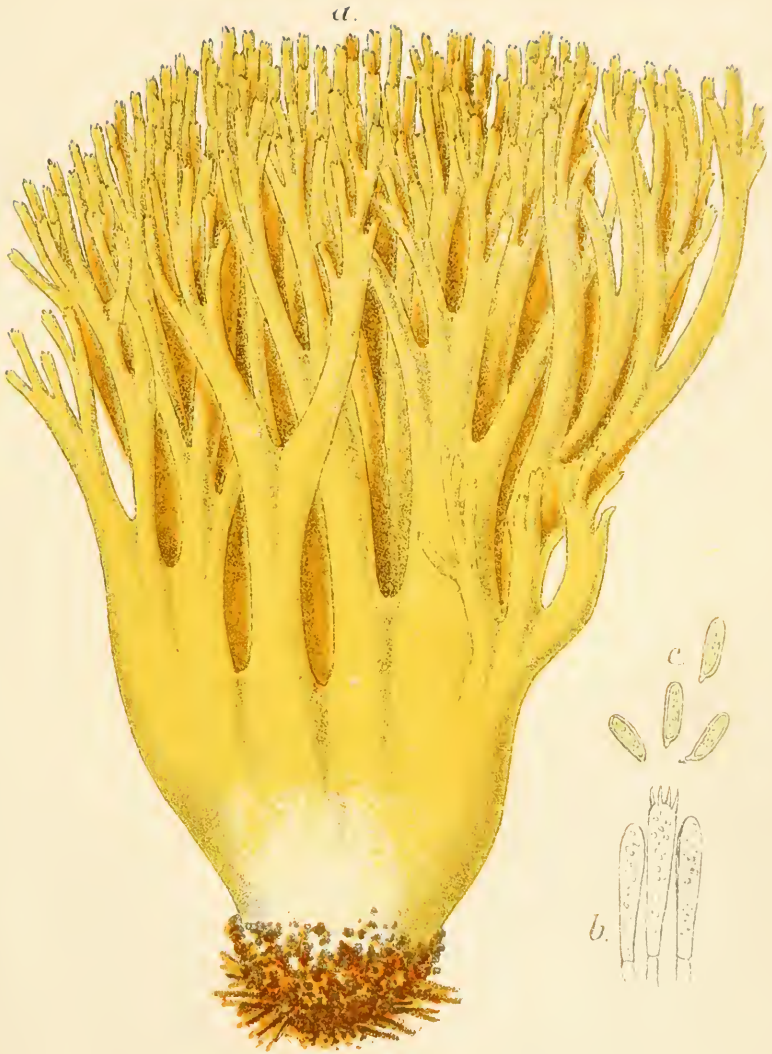
Funghi carnosi o carnoso-fibrosi, ramificati, a forma di cespuglio o più raramente semplici, cilindrici o a foggia di clava; rami alla base uniti a cespo o sviluppantesi da un tronco comune, deforme, talvolta sottile a guisa di gambo; imenio contiguo alla sostanza del fungo, disteso sovra tutta la superficie dei rami, tranne le punte; spore bianche o giallognole, ovate, globose o più frequentemente a forma di mandorla allungata, liscie, raramente con episporio granuloso o echinato.

Clavaria flava Schaeff. — Tav. C.

Ital. Ditola gialla. Volg. Manine gialle, Ciate d'ors, Didele. Franc. Coralloïde jaune. Ted. Gelber Stengelschwamm.

Da un tronco grosso 3-4 *cm* circa di colore bianco si sviluppano parecchi rami o piccoli tronchi, i quali si dividono in varie serie di ramoscelli dando al fungo un aspetto di piccolo cespuglio. I rami sono per lo più cilindrici, un po' scanalati al punto di divisione che è disposto ad arco o ad angolo molto ottuso; i ramicelli terminano generalmente in 2-3 punte ottuse o raramente dentati. Tanto i rami che i ramoscelli sono di colore zolfino, più o meno carico, e il tronco è sovente chiazzato di rosso-vinato. La carne è bianca, tenera, di buon gusto e di odore fungino. Le spore sono giallognole, allungate o quasi cilindriche, da 10-14 × 4-5 μ.

Cresce a grandi famiglie tanto nelle selve frondose che conifere dal luglio al novembre.

La Ditola gialla è la *più pregevole* di questo genere per la carne compatta, tenera e non fibrosa. Conviene però scegliere individui giovani pel motivo che la carne coll'età

Clavaria flava Schaeff. (Ditola gialla)

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento

diventa acidetta e perciò meno gustosa, ed inoltre sviluppa un sugo abbondante, che agisce come drastico, per cui mangiandone in abbondanza potrebbe recare dei disturbi gastrici, i quali però si possono evitare dando al fungo una mezza cottura nell'acqua salata e poi, gettata l'acqua, col condirlo nel solito modo.

Queste norme sono da seguirsi anche per le altre specie di Ditola le quali sono tutte *mangerecce* benchè più o meno saporite; cogliere cioè esemplari, in cui i rami e i ramoscelli non sieno ancora bene sviluppati; e se poi si vuol cibarsi anche di esemplari ormai maturi, purchè sieno sani, non corrosi dagli insetti nè patiti, sottoporli ad una mezza cottura come è indicato sopra.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo perfettamente sviluppato. *b* Basidii. *c* Spore.

Clavaria botrytis Pers. — Tav. CI.

Ital. Ditola rosso-gialla, Clavaria botrite. Volg. Ciate d'ors, Didele, Manine rosse, Tajadelle. Franc. Coralloïde pourpre. Ted. Röthliche Bärentatze.

Sviluppo e forma della Ditola gialla; tronco bianco; rami e ramicelli di colore da prima biancastro, poi ocraceo-pallido o cera-vergine; punte dei ramicelli più o meno rosso o granato; carne bianca, un po' amara, basidii clavati, 40-50 × 6-8 μ; spore allungate, 15-18 × 4-6 μ.

Cresce copiosa in famiglie, a preferenza nelle selve di faggio o a foglia e raramente nelle selve di conifere, dal luglio al novembre.

La Ditola rosso-gialla è di *buon gusto*, ma meno stimata della Ditola gialla per la carne più fibrosa e tenace. Tanto per la raccolta che per la cottura si devono seguire le norme indicate per quest'ultima.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo nel primo sviluppo. *b* Fungo completamente sviluppato. *c* Basidii. *d* Spore.

Clavaria aurea Schaeff. — Tav. CII.

Ital. Ditola dorata. Volg. Ciate d'ors. Manine gialle. Didele ecc. Franc. Coralloïde ocracée. Ted. Goldgelber Korallenschwamm.

Sviluppo e forma della Ditola giallo-rossa; differisce pel tronco meno sviluppato, pei rami più grossi, uniti e pei ramicelli meno alti, colle punte più ottuse, dentate e pel colore generale giallo d'oro; basidii clavati, 35-40 × 6-8 μ.; spore color paglierino, allungate, 10-12 × 5 μ.

Cresce meno copiosa delle precedenti e sempre a pochi individui tanto nelle selve conifere che frondose dall'estate all'autunno.

È *mangereccia* ed ha le *medesime proprietà* dell'antecedente, per cui si devono seguire le medesime norme per la raccolta e cottura.

Nelle selve si trovano molte altre specie di Ditola, ma ad eccezione della Clavaria rufescens Schaeff. e della Clavaria pallida Schaeff. sono molto più piccole, meno carnose e meno buone. Tutte però, come già osservai, sono mangerecce, ma in genere piuttosto amarognole. Ho dato il disegno soltanto delle tre più frequenti e più gustose. La Clavaria rufescens ha la forma e il colore della Clavaria botrytis; è però generalmente più grande e le punte dei rametti invece di essere di color rosso vivo o granato sono d'un rosso scuro, come di sangue grumato; la Clavaria pallida ha da prima una tinta generale carnicino-pallida, poi biancastro-alutacea, del resto ha la dimensione delle precedenti.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Basidii. *d* Spore.

Clavaria aurea Schaeff. (Ditola dorata)

Bssa Turco-Lazzari dis. Lit. G. Zippel Trento

Guepinia rufa (Jacq.) Pat. (Fungo di gelatina)

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento

Famiglia delle Tremellacee.

Genere Guepinia.

Funghi gelatinoso-cartilaginei a forma di spatula, di petalo o di orecchio, alla base ristretti in una specie di gambo; imenio da un sol lato della spatula con basidii da prima globosi, poi ovati e divisi mediante un setto verticale in due semmenti a sterimmi molto lunghi; *spore bianche*, cilindriche, curvate.

Guepinia rufa (Iacq.) Pat. — Tav. CIII.

Ital. Guepinia rossastra, Fungo di gelatina. Volg. Reclagne, Reccia de lever, (Trentino). Franc. Guepinie rougeâtre.

Ha la forma di spatula; sovente però la spatula è incartocciata e prende la forma di imbuto; nella parte superiore è liscia, nella parte inferiore o esterna, dove ha sede l'imenio, è rugosetta, tutta di colore uniforme incarnato-arancio o rosa-ranciato; carne gelatinoso-cartilaginea, quasi trasparente, del medesimo colore dell'esterno, ma più pallido: basidii ovati, divisi longitudinalmente, 10-11 × 5 μ.; spore jaline, cilindrico-curvate, 9-11 × 5-6 μ.

Cresce a cespi in grandi famiglie nelle selve abietine per lo più in luoghi umidi dall'agosto all'ottobre.

È specie di *assoluta innocenza*, ma di poco gusto ed un po' indigesta se venisse mangiata in quantità a motivo della carne gelatinoso-tenace.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo perfettamente sviluppato. *c* Individuo sezionato verticalmente. *d* Basidii. *e* Spore.

II. GASTEROMICETEE.

Famiglia delle Licoperdacee.

Genere Lycoperdon.

Funghi di forma globosa, ovata o piriforme, con peridio semplice o doppio, di consistenza papiracea, liscio o aculeato; gleba (interno) da prima compatta, caseoso-molle, poi pulveracea, contenente l'imenio, nella parte basale per lo più cellulosa e sterile; imenio costituito da basidii clavati che generano le spore all' apice degli sterimmi; spore globose, *gialle*, con episporio generalmente granuloso o aculeato.

LYCOPERDON BOVISTA Linn. — Tav. CX.

Ital. Vescia maggiore. Volg. Sloffa, Sloffa d'ors (Trentino), Petto di lupo, Pettino, Pett de loff, Loffa, Vessa (Italia). Franc. Lycoperdon géant.

Ha forma globosa, un po' ristretta e lacunosa alla base; la superficie è da prima un po' pubescente, poi liscia come pelle di guanto ed è formata da uno strato corticale, membranaceo, bianco o paglierino traente al nocciola, che coll'età screpola e si separa in areole e poi cade; sotto lo stesso c'è una seconda membrana molto più sottile, persistente, e l'interno è formato da una sostanza compatta, omogenea, carnosa, bianca che maturando diventa gialla e molle-poltacea, che finalmente si dissecca e si scioglie in una polvere con fiocchi (capillizio) di colore olivaceo-fosco o tabacino. Questa polvere è costituita dalle sementi del fungo o spore, che sono globose, di colore giallo sotto il microscopio e che misurano dai 4-4 $^1/_2$ μ di diametro.

Tav. CX

Lycoperdon Bovista Linn. (Vescia maggiore)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Tav. CXI

Lycoperdon caelatum Bull. (Vescia areolata)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Cresce in estate e più rara in autunno nei prati o pascoli di montagna.

La Vescia maggiore, la più grande del genere, che raggiunge talvolta la dimensiome d'una testa d'uomo e può pesare fino dai 3-4 chilogrammi, è uno dei funghi *più delicati*. Si presta a tutti i modi di cucinatura, ma a preferenza riesce gradita friggendola nel burro col metodo indicato al N.º 3 della cucinatura dei funghi. Conviene però scegliere individui giovani, in cui la polpa interna sia ancora compatta e bianca; quando incomincia ad ingiallire non serve più allo scopo. Non si può confondere con specie venefiche, giacchè tutte le Vescie sono buone e di facile digestione.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo perfettamente sviluppato. *b* Sezione verticale dello stesso. *c* Spore. *d* Ife del capillizio.

Lycoperdon caelatum Bull. — Tav. CXI.

Ital. Vescia areolata. Volg. Sloffa, Sloffa d'ors, Pett de loff. Franc. Lycoperdon ciselé. Ted. Hasenstaubpilz.

Ha sovente la medesima forma e dimensione della Vescia maggiore, ma generalmente è molto più ristretta alla base dove termina talvolta in una specie di gambo. È circoscritta da una sola membrana, attaccata alla polpa interna e non libera come nella Vescia maggiore; la superficie è coperta da piccoli fiocchi foggiati a punta da sembrare degli aculei, che poi scompaiono ed appariscono in loro vece delle areole quadrangolari, fioccose, che resistono finchè il fungo si discioglie; l'interno non è tutto omogeneo, ma la parte superiore che corrisponde alla testa del fungo è carnosa, compatta e fertile, mentre la parte inferiore dove si restringe è fioccosa, sterile, tutta disposta a cellule o piccole cavità. La parte carnosa nel fungo giovane è bianca, poi diventa gialla e molle, indi si scioglie in una polvere fioccosa di colore olivaceo-tabacino. Le spore sono globose, liscie,

gialle, dai 4-5 μ. di diametro; i basidii clavati, 15-22 × 8-9 μ.; le ife del capillizio gialle, ramose, larghe fino ai 12 μ.

Cresce in file, sovente assai numerosa, nei prati di montagna, pascoli, in estate e più rara in autunno.

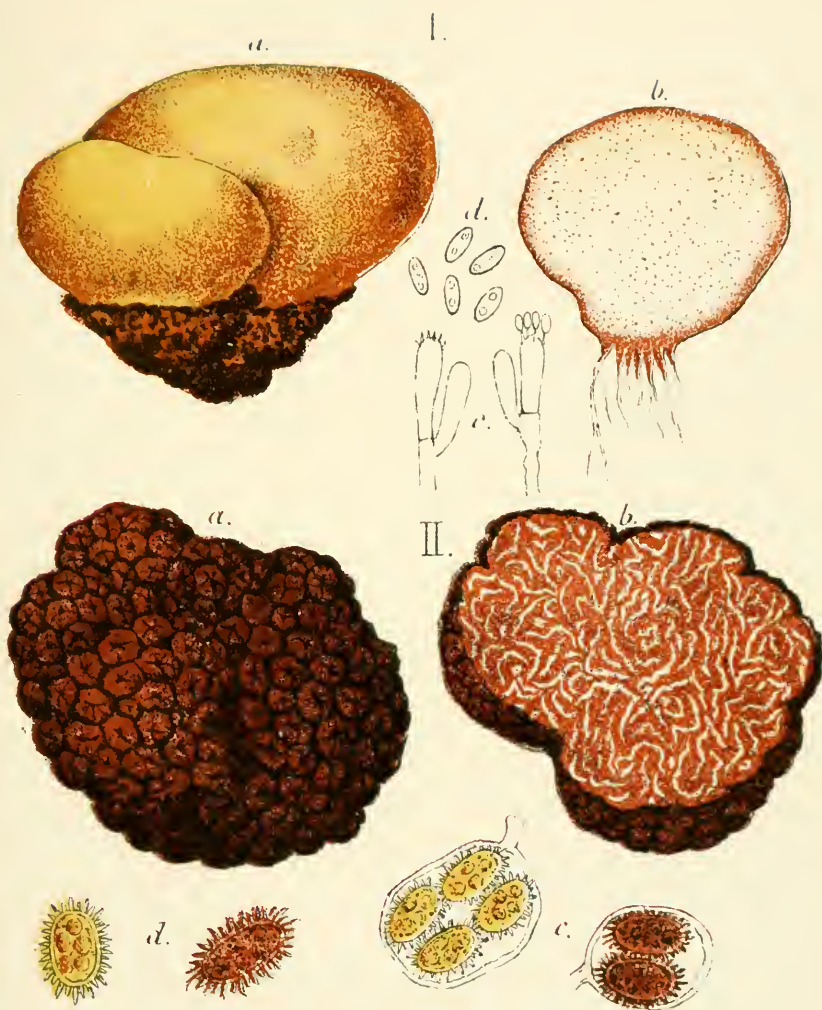
La Vescia areolata si presta ai medesimi usi della Vescia maggiore, ma è di qualità inferiore mancandole il gusto squisito della medesima. Nella scelta degli individui si deve aver riguardo all'età, quando la polpa è bianca; inoltre si deve togliere la parte cellulosa che forma la base del fungo, la quale è insipida ed indigesta.

Molte altre specie di Vescie vi sono, tutte più piccole delle due qui descritte e disegnate; talune anche fornite di un gambo abbastanza lungo che porta all'apice il ricettacolo di forma globosa: tutte, come già dissi, sono mangerecce, basta soltanto che vengano raccolte giovani, quando la polpa interna è ancora bianca e che nelle specie in cui la base è sterile, cioè composta di tessuto fioccoso e celluloso, venga tolta detta parte, servendosi pel cibo soltanto della parte compatta, omogenea e carnosa.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo perfettamente sviluppato, un esemplare però con base molto più ristretta a forma di gambo del generale. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore ed ife del capillizio.

Famiglia delle Imenogastracee.

Genere Rhizopogon.

Funghi carnoso-tenaci o coriacei, globosi, tuberiformi, con peridio membranaceo coperto da una reticolazione miceliale; gleba compatta, cellulosa, da prima bianca, poi colorata; imenio disteso nelle cellule della gleba e formato da basidii clavati o cilindrici, che generano all'apice dalle 2-8 spore; spore guttulate, di tinta paglierina e di forma ellittico-allungata.

I. Rhizopogon rubescens Tul. (Trifola falsa)

II. Tuber mèlanosporum Vitt. (Tartufo nero)

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento

Rhizopogon rubescens Tul. Tav. CXII f. 1.

Ital. Trifola falsa. Volg. Panedei, Panediei (Val di Non). Ted. Röthliche falsche Trüffel.

Ha forma ovale o globosa, circoscritta da una corteccia (peridio) tenue, di colore da prima bianco, poi giallastro, con tinta qua e là olivacea, al tatto o anche all'aria diventante rossastra, percorsa specialmente alla base da fibrille o vene e in età screpolata o areolata; sostanza interna compatta, duretta, cellulosa, da prima bianca, poi citrina, indi olivacea; le cellule sono rivestite dai basidii, di forma clavata, 20-25 × 7-8 μ., portanti all'apice dalle due alle otto spore allungate, 7-9 × 3-3 $^1/_2$ μ.

Cresce a grandi famiglie, da prima sotto terra, poi quasi intieramente allo scoperto, nei boschi di pino (Pinus silvestris), dal maggio al novembre.

È fungo *mangereccio* d'assoluta innocenza, ma di qualità ordinaria per la carne poco gustosa e piuttosto tenace. Da noi generalmente viene mangiato crudo dai ragazzi che vanno al pascolo o a raccogliere legne.

Spiegazione delle figure: *a* Gruppo di due funghi perfettamente sviluppati. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Basidii. *d* Spore.

III. DISCOMICETEE.

Famiglia delle Elvellacee.

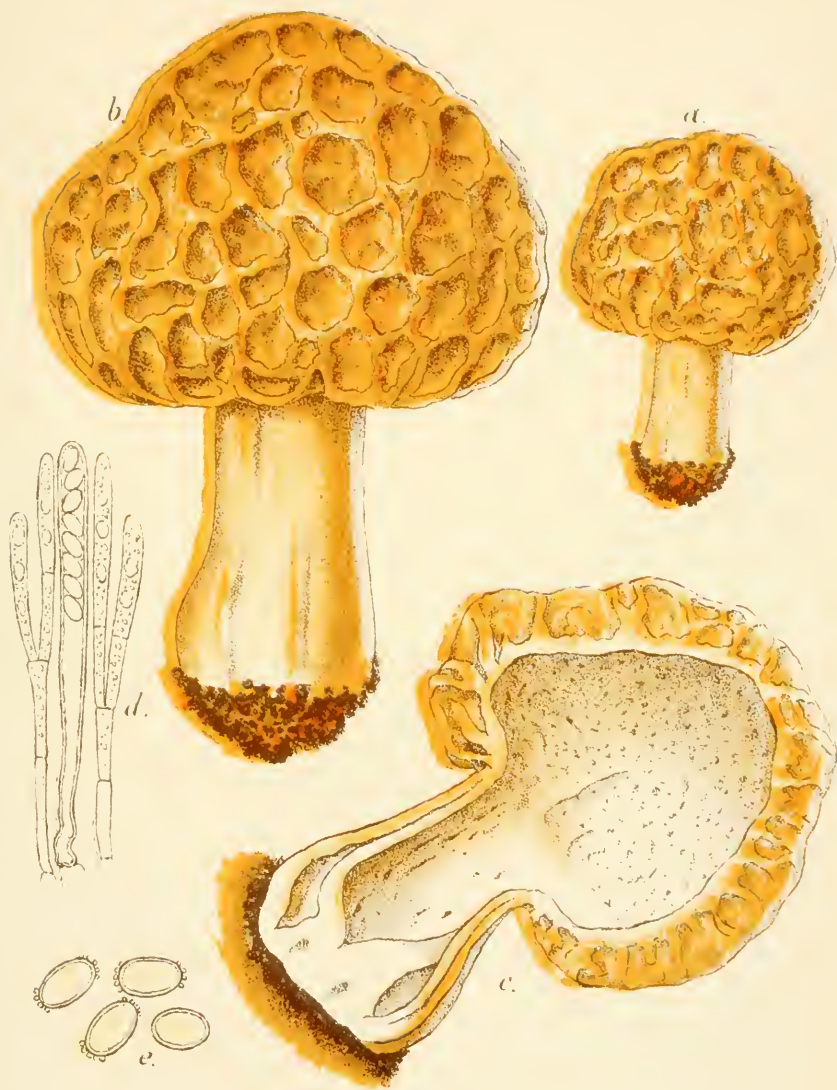
Genere Morchella.

Funghi carnoso-ceracei, con mitra (cappello) e gambo, senza anello e volva; mitra internamente vuota, attaccata al gambo o saldata allo stesso per una piccola vallicella, di forma obovata, alveolata; alveoli di varia grandezza, rivestiti dall' imenio: gambo centrale, vuoto; aschi cilindrici, a otto spore, con parafisi; spore di tinta giallognola, liscie, ellittiche.

MORCHELLA ROTUNDA Pers. — Tav. CIV.

Ital. Spugnola gialla, Tripetto, Bucherello. Volg. Spongiola, Spengigneura, Spunzola. Franc. Morille ronde. Ted. Runde Speisemorchel.

Ha mitra (cappello) di forma globosa, ovata o più raro ovato conica, tutta coperta di alveoli poligonali, di colore giallo-ocra più o meno carico, internamente cava, attaccata al gambo, il quale è cilindrico, alla base sovente bulboso e scanalato, di colore bianco pallido, internamente cavo e cosperso di fiocchi farinosi come pure l' interno del cappello; la carne è bianca, ceracea, fragile, di sapore ed odore non marcato; aschi (teche) cilindrici, pedicellati; 350-400 × 16-24 μ.; parafisi ramose, coll' apice clavato, 14-16 μ. largo; spore ellittiche, jaline, 20-23 × 12-15 μ.

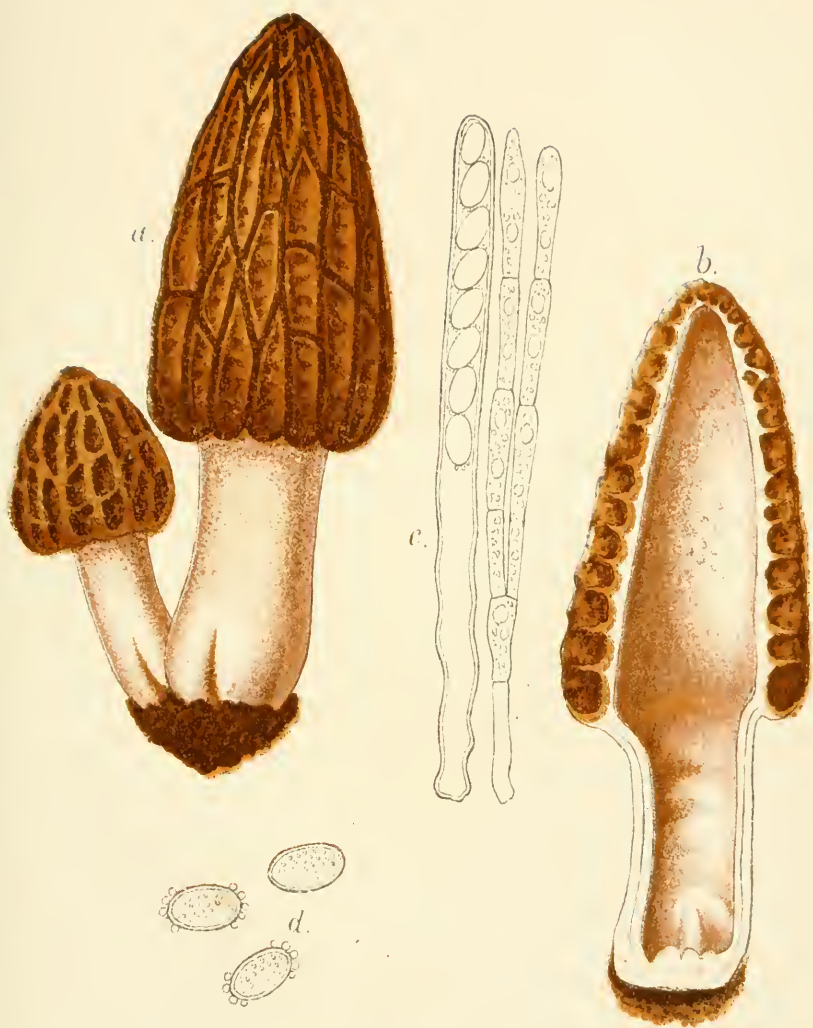
Cresce al margine dei boschi, agli argini dei campi, specialmente in terreno sabbioso, nella primavera. A Trento

Morchella rotunda Pers. (Spugnola gialla)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Morchella deliciosa Fr. (Spugnola deliziosa)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

Morchella conica Pers. (Spugnola bruna)

Bresadola dis.

Lit. G. Zippel Trento

si trova al Desert, a S. Nicolò, S. Antonio, Gocciadoro ecc. ma in poca quantità.

La Spugnola gialla è uno dei funghi *più delicati* e saporiti, per cui merita d'essere conosciuta e introdotta sul mercato.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Aschi o teche con 8 spore e parafisi. *e* Spore libere.

Morchella deliciosa Fr. — Tav. CV.

Ital. Spugnola deliziosa. Volg. Sponziola, Spongiola. Franc. Morille délicieuse. Ted. Köstliche Morchel.

Ha mitra ovale o ovato-conica, con alveoli allungati di varia dimensione formati da coste longitudinali, pubescenti, che anneriscono coll'età, di colore grigio-fuligginoso o carnicino o giallescente, unita al gambo mediante una piccola vallicella, internamente cava e fioccosa; gambo bianco, eguale, coperto di squamette o furfure che svanisce nel fungo adulto, cavo e fioccoso nell'interno; carne ceracea, fragile, bianca, di odore e sapore appena sensibile; teche cilindriche, pedicellate, 300-350 × 16-20 μ. con parafisi ramose; spore ellittiche, 20-26 × 13-16 μ.

Cresce a grandi famiglie nelle selve di conifere, specialmente nei luoghi erbosi, poco coperti, in primavera.

La Morchella deliziosa si avvicina molto pel gusto e per la tenerezza della carne alla Morchella rotonda; però conviene scegliere esemplari giovani o non ancora del tutto anneriti, altrimenti diventa un po' tenace e indigesta.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Teche e parafisi. *e* Spore.

Morchella conica Pers. — Tav. CVI.

Ital. Spugnola bruna. Volg. Spongiola, Spongigneura, Sponzola ecc. Franc. Morille conique. Ted. Spitzmorchel.

Ha mitra ovato-conica, di colore castagno-fosco o fuligginoso-olivaceo, con alveoli allungato-contorti, nel fondo percorsi da vene traversali, divisi da coste longitudinali tomentose, di colore fuligginoso, poi nero, internamente cava, fioccosa e scura, alla base congiunta al gambo mediante una vallicella; gambo robusto, pallido, furfuraceo o a piccole squame, rugoso e qua e là solcato, alla base lacunoso, internamente cavo e fioccoso; carne del cappello scura, del gambo bianca, di odore e sapore non marcati; aschi cilindrici, alla base tortuoso-pedicellati, 320-400 ⨯ 18-24 μ. con parafisi ramose; spore ellittiche, 24-30 ⨯ 14-17 μ.

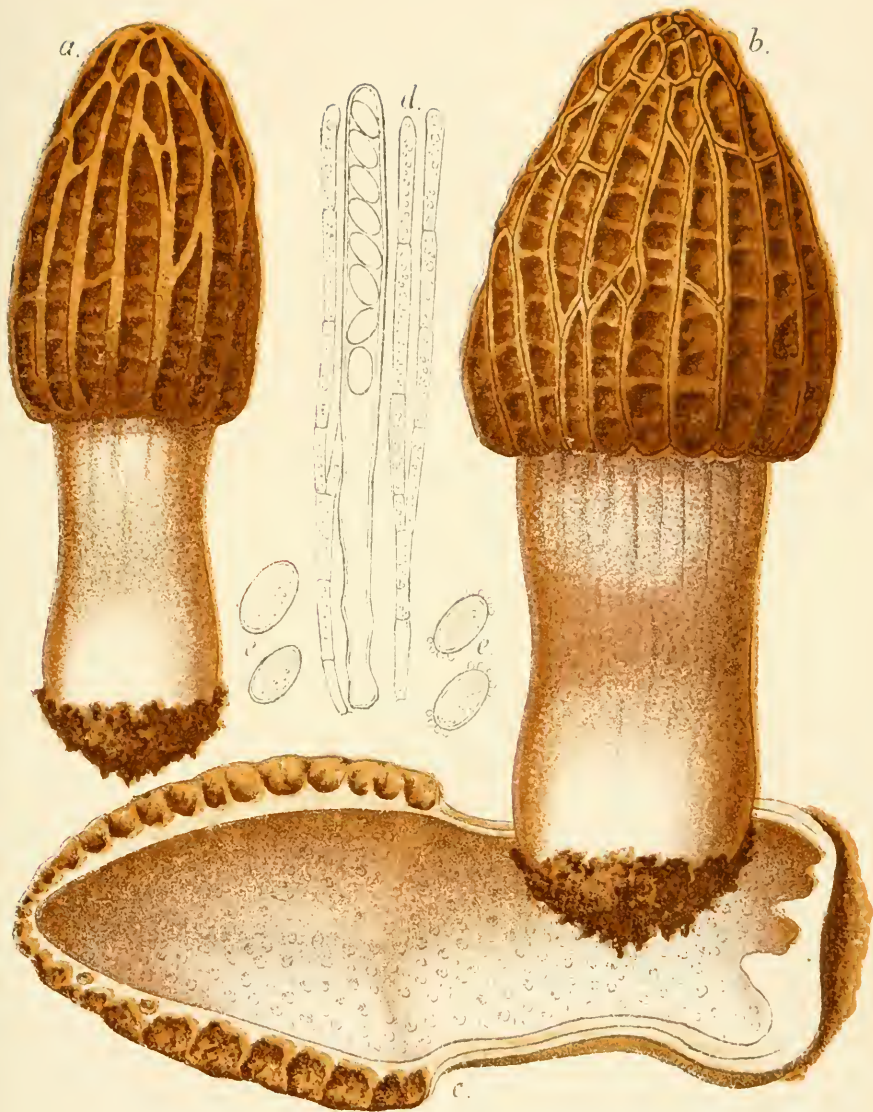
Cresce a famiglie nelle selve di conifere in primavera.

La Spugnola bruna è di *buon gusto*, ma inferiore alla Spugnola gialla e Spugnola deliziosa. Nel fungo troppo sviluppato la carne diventa tenace, e perciò si devono sempre raccogliere esemplari giovani, ancora intieramente vegeti, e rigettare quelli in cui il cappello incomincia ad appassire alla sommità o il gambo prende una tinta giallastra.

Spiegazione delle figure: *a* Cespo di due individui in vario grado di sviluppo. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Aschi e parafisi. *d* Spore.

Morchella elata Fr. — Tav. CVII.

Ital. Spugnola maggiore. Volg. Spongiola, Sponziola, Spongigneura. Franc. Morille élevée. Ted. Hohe Morchel.

Ha mitra cilindrica, ottusa alla sommità od ovale, con alveoli grandi, allungati, sovente quadrangolari, nel fondo percorsi da vene traversali, divisi da coste quasi parallele, tomentose, annerantesi nel fungo adulto, di color isabella-sporco o bruno-alutaceo, attaccata al gambo mediante una vallicella, internamente cava e fioccosa; gambo sovente molto grande, eguale, longitudinalmente a solchi o grinze rugose, forfuraceo-squamosetto, di colore pallido o carnicino-

Morchella elata Fr. (Spugnola maggiore)

Bresadola dis.

lit. G. Zippel Trento

Mitrophora hybrida (Sow.) Boud. (Spugnola minore)

Bresadola dis. Lit. G. Zippel Trento

lurido, internamente cavo e fioccoso, alla base lacunoso; carne ceracea, di sapore mite ed odore un po' nauseante nel fungo adulto; teche cilindriche, alla base tortuoso-pedicellate, 280-400 × 18-30 μ. con parafisi ramose; spore elittiche, 22-32 × 13-18 μ.

Cresce a famiglie nelle selve di conifere di montagna in primavera.

La Spugnola maggiore è fungo *d'assoluta innocenza*, inferiore però per la carne un po' tenace e per l'odore meno grato alla Spugnola gialla ed alla Spugnola deliziosa, ma ciò non ostante devesi enumerare tra i funghi mangerecci della migliore qualità, come lo sono tutte le altre specie del genere Morchella, che qui non descrivo, perchè hanno il medesimo abito e colore e perchè non si possono confondere con specie venefiche.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Aschi e parafisi. *e* Spore.

Genere **Mitrophora.**

Funghi carnoso-ceracei, con mitra e gambo: mitra campanulata o conica, attaccata al gambo soltanto nella metà superiore, inferiormente libera, alveolata, con alveoli allungati rivestiti dall'imenio come nel genere Morchella; gambo vuoto, centrale; aschi cilindrici, a otto spore, con parafisi; spore ellittiche, liscie, di color paglierino.

Dal genere Morchella differisce per la mitra semilibera.

MITROPHORA HYBRIDA (Sow.) Boud. (*Morchella semilibera* e *Morchella rimosipes* De C.) — Tav. CVIII.

Ital. Spugnola minore. Volg. Spongiola, Spongiole, Bissacan. Franc. Morille batàrde. Ted. Bastard-Lorchel.

Ha mitra conica, ottusa, o appuntata all'apice, sotto la metà libera dal gambo, con alveoli di forma irregolare, qua-

drangolare o allungata, nel fondo a vene rialzate, di colore nocciola-scuro, colle coste nereggianti nel fungo adulto; gambo bianco, con tinta paglierina a pieno sviluppo, eguale o bulboso-lacunoso alla base, furfuraceo-squamosetto, longitudinalmente in età grinzoso-solcato, internamente cavo e fioccoso; carne bianca, ceracea, presto molle, acquosa, senza odore e sapore speciale; teche cilindriche, tortuoso-pedicellate, 270-320 × 17-19 μ., parafisi ramose; spore ellittiche, 23-28 × 13-15 μ.

Cresce a famiglie nei vigneti, agli argini dei campi, nei boschetti a foglia, da marzo a maggio nella zona della vite.

La Spugnola minore è di qualità inferiore alle altre Spugnole per la carne molle, acquosa, e perciò si devono scegliere a preferenza esemplari molto giovani. Il miglior modo di cucinarla si è di friggerla con burro, pepe, sale, prezzemolo e uova.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo perfettamente sviluppato. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Teche e parafisi. *d* Spore libere.

Genere **Gyromitra**.

Funghi carnoso-ceracei, con mitra e gambo; mitra irregolare, quasi globosa, con superficie ondulato-cresputa, alla base lobata, coi lobi saldati sul gambo; gambo solido, deforme; imenio disteso su tutta la superficie della mitra, con aschi cilindracei, a otto spore e parafisi; spore ellissoidee biguttulate, jaline.

Gyromitra esculenta (Pers.) Fr. (*Helvella suspecta* Krombh).
Tav. CIX.

Ital. Spongino, Spugnola bastarda. Volg. Spongiola o Sponziola (Trentino), Spongigneura falsa (Milanese,) Muneghete (Veneto). Franc. Gyromitre comestible. Ted. Speiselorcher, Verdächtige Lorchel.

Tav CIX

Gyromitra esculenta Pers (Spongino)

Bresadola dis.

Lito Zippel Trento

Ha mitra irregolare, per lo più di forma rotondata, divisa alla base generalmente in 3 lobi, raramente 4-5, rivolti verso il gambo e saldati allo stesso; la superficie è percorsa da coste tortuose, più o meno rilevate, che si intrecciano dando luogo a lacune o fossette di varia forma, di colore ocraceo-bruno o bruno-rosseggiante; gambo corto, tuberoso, per lo più compresso, lacunoso, coperto da pruina o pelurie, di colore da prima biancastro, poi con tinta carnicina; carne ceracea, di odore grato e sapore meno marcato; aschi cilindrici, pedicellati, 350-450 15-20, con parafisi ramose; spore ellittiche, a due nuclei oleosi, 20-25 × 11-14 μ.

Vegeta a grandi famiglie nelle selve di conifere, specialmente in luoghi un po' umidi, sabbiosi, nell'aprile e maggio.

Lo Spongino è fungo di finissimo gusto ed è assai ricercato dai buongustai. Nel Trentino è l'unico fungo che si mangia sotto il nome di Spongiola, ma ne fu proibita la vendita sul mercato di Trento per i casi di avvelenamento da esso prodotti. Ora si vende di nascosto e perciò ogni qual tratto i detti casi si rinnovano.

Dall'analisi chimica fatta sul fungo fresco si constatò che lo Spongino contiene un *veleno* solubile nell'acqua bollente, nell'alcool e nell'etere, che venne chiamato *acido elvellico* (C_{12} H_{20} O_7), dal quale derivarono gli avvelenamenti successi. L'effetto del veleno si manifesta soltanto 5-7 ore dopo il cibo con vomito, diarrea, decadimento corporale, e dopo il primo giorno con itterizia generale ed emoglobinuria, per la decomposizione dei globuli rossi del sangue, cui succede la morte per uremia. I casi letali però sono rari potendosi facilmente sospendere l'azione del veleno coi soliti rimedii, specialmente se le persone colpite sono sane e di complessione abbastanza robusta.

Siccome il veleno è solubile nell'acqua bollente, si può cibarsi dello Spongino senza pericolo facendolo da prima bollire nell'acqua e poi, gettata l'acqua, condirlo e cucinarlo coi metodi in uso per gli altri funghi. Seguendo tale norma

io non ebbi mai a soffrire disturbi, quantunque ogni anno ne abbia mangiato, anche in sufficiente quantità. Disseccato riesce pure innocuo, ma conviene conservarlo in luoghi asciutti, giacchè se subentra umidità incomincia a marcire ed allora si sviluppano i veleni che si riscontrano nelle sostanze in putrefazione e ritorna perciò ad essere venefico. Avvelenamenti prodotti dal fungo disseccato ne furono pure constatati, non già prodotti dall' *acido elvellico,* ma da formazioni tomainiche e precisamente dalla *Neurina,* potente veleno che si riscontra appunto nelle sostanze che vanno dissolvendosi. Per questo motivo è da raccomandarsi nuovamente di non raccogliere mai esemplari di funghi che incominciano a marcire, e di conservare sempre i funghi disseccati in luoghi molto asciutti, e quando si prendono per cucinarli rigettare tutti quelli che segnassero un principio di decomposizione.

Spiegazione delle figure: *a-b* Fungo in vario grado di sviluppo. *c* Fungo sezionato verticalmente. *d* Teche e parafisi. *e* Spore libere.

IV. TUBEROIDEE.

Famiglia delle Tuberacee.

Genere Tuber.

Funghi sotterranei, carnoso-ceracei, di forma globosa, più o meno irregolare, con peridio tubercolato o liscio; gleba (interno) compatta, di diverso colore giusta l'età, marmorata da vene bianche formate da un tessuto a cellule allungate; spazio tra le vene costituito dall'imenio con aschi otricolari, contenenti da 1-8 spore; spore globose, quasi globose o ellittiche, *giallastre*, con episporio aculeato o reticolato.

TUBER MELANOSPORUM Vittad. Tav. CXII. fig. 2.

Ital. Tartufo nero. Trifola nera. Volg. Tartufole, tartrifole (Trentino), Asteng (Milanese). Franc. Truffe noire. Ted. Gemeine Trüffel, Schwarze Trüffel.

Ha forma globosa o reniforme, sovente lobata o gibbosa, con superficie coperta di verruche poligonali, quasi nere a macchie ferruginose; la sostanza interna è carnosa, da prima bianca, poi rosseggiante, finalmente brunastra o nero-rossastra, marmorata da vene bianche, ramificate, tramandante un odore forte, piccante, abbastanza grato, che aumenta colla maturità e che persiste anche nel fungo disseccato. Detta sostanza è costituita da ife alle cui estremità si sviluppano delle teche o aschi di forma otricolare, della dimensione di

60-75 × 60-63 μ., le quali contengono da 1-4 spore, ellittiche, aculeate, gialle, poi brune, 27-52 × 23-33 μ.

Cresce a famiglie nei boschi di quercia sotto terra a profondità variabile, e viene scavato dall'autunno alla primavera.

È il Tartufo più frequente nel Trentino e uno dei più prelibati.

Molte sono le specie *mangerecce* di tartufo e nessuna ve n' ha che sia veramente comprovata venefica. Sul mercato di Trento ne vidi portate soltanto cinque, cioè il Tuber aestivum, Tuber brumale, Tub. mesentericum, Tub. melanosporum e Tub. uncinatum. Ho dato la figura di una sola specie ritenendola più che sufficiente ad offrirci una idea di codesti distinti miceti che giustamente furono chiamati il *diamante della cucina,* perchè hanno aroma perfetto, inimitabile, sapore squisito, riescono di digestione facile ed offrono una nutrizione più completa che qualunque altro vegetale. La composizione chimica ci dà pel Tartufo nero: azoto 1.350,carbonio 9.450, grasso 0.560, acqua 72.000. Per coteste loro qualità furono in pregio già dall'antichità. Gli Ateniesi li stimarono al punto di conferire il diritto di cittadinanza, onore altissimo, ai figli di Cherippo per avere costui inventato una nuova maniera di cucinare questi preziosi commestibili. I Romani li ritiravano in gran copia dalla Libia, e Celio Apicio nel suo trattato *De obsoniis et condimentis* ci insegna come venivano conservati e preparati per le mense luculliane dei dominatori del mondo.

Ora i metodi di cucinatura furono in parte modificati conforme i gusti e le usanze nazionali. Ne accenneremo qui alcuni dei più pratici.

Ragout di Tartufi. Si lavano bene i Tartufi con spazzolino per poter estrarre la terra che c' è tra le verruche, (non si devono mai mondare, perchè perdono molto di sapore che è specialmente prodotto dalla corteccia), poi si collocano

nell'olio e si lasciano finchè ne sono imbevuti, indi si tagliano a fette della grossezza d'una schiena di coltello e si pongono in una cazzeruola con olio o burro, sale, pepe, un poco di vino bianco e si mettono al fuoco. Alcuni vi aggiungono anche sardella e cipolla. Dopo un' ora circa di cottura vi si aggiunge del sugo di limone e si servono.

Tartufi cotti sotto la cenere. I Tartufi ben lavati e spazzolati si cospergono di sale e pepe, poi si involgono in fette di lardo, indi in fogli di carta duplicati e un po' bagnati e si fanno cuocere per un' ora sotto la cenere ben calda. Quando si prendono fuori, si leva loro la carta, si nettano e si servono in tavola sopra una salvietta piegata.

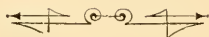
Tartufi all'italiana. Puliti i Tartufi si tagliano a fette e si pongono in una cazzeruola con olio, sale, pepe, prezzemolo, porro o aglio. Si lasciano un po' sopra della cenere calda indi si cuociono a lento fuoco e prima di servirli si cospergono con sugo di limone. Alcuni vi aggiungono del vino bianco e del brodo, a cui sia levato il grasso.

Tartufi alla piemontese. Si pongono i Tartufi nell'olio e vi si lasciano finchè ne sono imbevuti, indi si tagliano a fette e si collocano a strati in un piatto d'argento; ogni strato si cosperge d'olio, sale, pepe e formaggio parmigiano grattuggiato, indi si mette il piatto sopra cenere molto calda. Un quarto d'ora basta per la cottura.

Tartufi alla parmigiana. Si pongono i Tartufi affettati in teglia con olio e burro in parti eguali e si lasciano soffriggere cinque minuti; vi si aggiunge sale, pepe e parmigiano grattuggiato, e si fan cuocere altri cinque minuti e si servono all'istante.

Tartufi alla Rossini. Si mette in una insalatiera dell'olio fino, senape, aceto, sale, pepe e un po' di sugo di limone e si sbatte il tutto bene fino alla perfetta combina-

zione, indi vi si aggiungono i Tartufi finamente tagliati che si mescolano insieme e si servono. Quest'insalata riesce a preferenza col Tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*), il quale non fu finora ritrovato nel Trentino, ma invece è comune in Lombardia e Piemonte.

Spiegazione delle figure: *a* Fungo di grandezza naturale, perfettamente sviluppato. *b* Fungo sezionato verticalmente. *c* Aschi o teche. *d* Spore libere.

Indice alfabetico dei nomi scientifici e delle tavole.

INDICE ALFABETICO

dei nomi italiani, volgari, francesi e tedeschi.